UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

PRESIDENCIA DE COMISIÓN ORGANIZADORA

RESOLUCION N° 161-2026-UNF/PCO

Sullana, 15 de setiembre de 2025.

VISTOS:

Oficio N° 673-2026-UNF-VPAC/FIIAB de fecha 04 de junio de 2026; Oficio N° 790-2026-UNF-VPAC/FIIAB de fecha 24 de junio de 2026; Informe N° 002-2026-UNF-PCO/UFRSU de fecha 09 de setiembre de 2026; 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.

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, 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.

PRESIDENCIA DE COMISIÓN ORGANIZADORA

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, en 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.

Que, en el artículo 133 titulado "Responsabilidad Social Universitaria" del Estatuto de la Universidad de Frontera, establece:

"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. Es una de las principales funciones institucionales. 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 y se retroalimenta a través de la responsabilidad compartida entre la Universidad y la Sociedad. Involucra asimismo la gestión del impacto producido por las

PRESIDENCIA DE COMISIÓN ORGANIZADORA

relaciones entre los miembros de la comunidad universitaria, sobre el ambiente, y sobre otras organizaciones públicas y privadas que se constituyen partes interesadas".

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, con Oficio N° 673-2026-UNF-VPAC/FIIAB, de fecha 04 de junio de 2026, el Coordinador de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología remite a Presidencia de Comisión Organizadora, el informe final del Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria, denominada "Macerado Elaborados Artesanalmente en la Provincia de Sullana como Potencial Emprendimiento para las Lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de SAVIDE Perú", presentado por las docentes Mba. Patricia Mercedes Torres Becerra, Mba. Rosa Gisela Ortiz Castillo, MSC. Edin Mendoza Culqui, Mg. María Luz García Criollo, y Mg. Jannina Reto Gómez, el cual ha sido evaluado y verificado quien se encuentra en condición de aprobado y se deriva para la continuación con los procedimientos respectivos para el otorgamiento del acto resolutivo.

Que, mediante Oficio N° 790-2026-UNF-VPAC/FIIAB, de fecha 24 de junio de 2026, el Coordinador de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología hace llegar a Presidencia de Comisión Organizadora, el informe final del Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria, denominada "Vinos elaborados Artesanalmente en la provincia de Sullana como potencial emprendimiento para las Lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de SAVIDE Perú", presentado por las docentes Mba. Patricia Mercedes Torres Becerra, Mg. María Luz García Criollo, Mba. Rosa Gisela Ortiz Castillo, MSC. Edin Mendoza Culqui y Mg. Jannina Reto Gómez, el cual ha sido evaluado y verificado quien se encuentra en condición de aprobado y se deriva para la continuación con los procedimientos respectivos para el otorgamiento del acto resolutivo.

Que, con Informe N° 002-2026-UNF-PCO/UFRSU, de fecha 09 de setiembre de 2026, la Coordinadora de la Unidad Funcional de Responsabilidad Social Universitaria recomienda que los Planes de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria consignados en la relación que se incorpora al presente informe sean aprobados con eficacia anticipada, a partir de la fecha que corresponda a cada expediente, al amparo de lo dispuesto en el artículo 17 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, en tanto dichos planes fueron presentados oportunamente y, en los casos que corresponda, las actividades programadas se encuentran vinculadas a periodos de ejecución ya iniciados.

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-

PRESIDENCIA DE COMISIÓN ORGANIZADORA

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.

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria – Ley Nº 30220 y por la Resolución Viceministerial N° 045-2023-MINEDU y la Resolución Viceministerial N° 064-2024-MINEDU.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, con carácter excepcional y con eficacia anticipada, el Informe Final del Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Macerado Elaborados Artesanalmente en la Provincia de Sullana como Potencial Emprendimiento para las Lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de SAVIDE Perú", presentado por la Mba. Patricia Mercedes Torres Becerra, Mba. Rosa Gisela Ortiz Castillo, MSC. Edin Mendoza Culqui, Mg. María Luz García Criollo, y Mg. Jannina Reto Gómez, docentes de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de la Universidad Nacional de Frontera, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- APROBAR, con carácter excepcional y con eficacia anticipada, el Informe Final del Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Vinos elaborados Artesanalmente en la provincia de Sullana como potencial emprendimiento para las Lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de SAVIDE Perú", presentado por la Mba. Patricia Mercedes Torres Becerra, Mba. Rosa Gisela Ortiz Castillo, MSC. Edin Mendoza Culqui, Mg. María Luz García Criollo, y Mg. Jannina Reto Gómez, docentes de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de la Universidad Nacional de Frontera, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO TERCERO. - AUTORIZAR la emisión de certificados de los Planes de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología de esta Casa Superior de Estudios, en mérito a lo aprobado en la presente resolución.

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

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y EJECÚTESE.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Dr. José Florentino Molero López
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

BSR/SG
Univ/ESP

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

INFORME FINAL

Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria

"Macerado Elaborados Artesanalmente en la Provincia de Sullana Como Potencial Emprendimiento para las Lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de Savide Perú"

Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias

Sullana – Perú

2025

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

CONTENIDO

1. Título del Plan de Trabajo
2. Facultad
3. Datos de los docentes responsables
4. Tiempo de ejecución del plan de RSU
5. Descripción detallada de las actividades realizadas
6. Dificultades encontradas
7. Conclusiones
8. Recomendaciones

ANEXOS

A.1 Evidencias fotográficas

A.2 Lista de asistentes

A.3 Constancia de conformidad de la comunidad beneficiada

A.4 Resultado de encuesta de nivel de satisfacción

A.5 Tríptico de procedimiento de actividades

A.6 Formato para importar participantes

A.7 Sustentación de gastos asignados.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Título del Plan de Trabajo

"Macerados elaborados artesanalmente en la provincia de Sullana como potencial emprendimiento para las lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de Savide Perú"

1. **Facultad**:

Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología

2. **Datos de Docentes Responsables:**

Mba. Patricia Mercedes Torres Becerra

Mg. María Luz García Criollo

Mba. Rosa Gisela Ortiz Castillo

MSc. Edin Mendoza Culqui

Mg. Jannina Reto Gómez

3. **Tiempo de Ejecución del Plan de RSU**

Inicio: 02 de diciembre 2025	Terminó: 22 de diciembre del 2025
N° de Semanas: Cuatro semanas	Total de horas ejecutadas: 20 horas

4. **Descripción Detallada de las Actividades Realizadas**

4.1. Elaboración del Plan de trabajo

El presente plan de trabajo se desarrolló en respuesta a la necesidad que existe en Sullana de brindar ayuda a las mujeres integrantes del Programa: Escuela de Empoderamiento y Emprendimiento con Enfoque de Ciudadanía "LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER" de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo – SAVIDE PERÚ; ya que estas mujeres han sido o son, víctimas de violencia familiar, además que se encuentran en una situación de vulnerabilidad y pobreza. Por esta razón, el presente plan de trabajo se pone a consideración con la finalidad de generar como potencial emprendimiento la elaboración de macerados de forma artesanal, debido a las potencialidades que ofrecen en la gastronomía y la economía local. Asimismo, el presente Plan de Trabajo de RSU, considera la demanda por parte de las mujeres integrantes del Programa: de la impartición de opciones o ideas de emprendimientos que les permita ser agentes activos en la economía local, como el sustento económico para sus familias.

Por lo cual se realizaron las coordinaciones respectivas con el equipo de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo SAVIDE- Perú y con el Ing. David

Liddman Gálvez Paucar, jefe de laboratorio de la UNF para el permiso al laboratorio del edificio de Tecnologías y Procesos Alimentarios de la Universidad Nacional de Frontera donde se ejecutó la actividad.

4.2. Presentación del plan de trabajo

El presente plan fue presentado ante la Coordinación de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología con el propósito de brindar capacitación a las mujeres integrantes del Programa: Escuela de Empoderamiento y Emprendimiento con Enfoque de Ciudadanía "LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER" de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo – SAVIDE PERÚ.

4.3. Aprobación del Plan de Trabajo

El presente plan de trabajo fue aprobado el 14 de noviembre del 2025, con Resolución de Comisión Organizadora N°991-20255-UNF/CO

4.4. Desarrollo del Taller con las Siguientes Actividades

a) Inducción en el Laboratorio y Explicación de Actividades: Se inició el desarrollo de las actividades indicando primero la importancia de las buenas prácticas de manipulación (BPM), la indumentaria necesaria para la manipulación de la materia prima en este caso se trabajó con maracuyá y piña, las señoras estuvieron ataviadas con guardapolvo, guantes, mascarilla y toca. Se realizó la desinfección de los utensilios utilizando agua caliente e insumo como hipoclorito de sodio (lejía) para desinfectar los mesones.

b) Preparación de la Fruta: En esta etapa se seleccionó la materia prima, pesando la fruta en este caso maracuyá y piña, lavándola y desinfectándola para prepararla. Las señoras se encargaron de revisar el maracuyá y seleccionar separando si había alguna en mal estado, se cortó y retiró la pulpa con ayuda de cuchillos y cucharas vertiendo el contenido en un bowl, teniendo cuidado de no extraer la parte blanca. La piña fue cortada en pequeños trozos incluyendo el corazón, separando la cáscara., ambas pulpas fueron pesadas para el control y se le tomó los grados Brix inicial para posteriormente incorporar cada una en dos botellas (damajuanas), agregando el destilado previo control de su grado alcohólico para la maceración.

c) Proceso de Maceración y Control del Producto: Incorporada la fruta en dos

damajuanas una de maracuyá y la otra de piña se inició el proceso de maceración dejando que el destilado extraiga los sabores de las frutas en un tiempo de 20 días, haciendo seguimiento y agitando las mezclas para homogenizar cada tres días y potencializar el sabor.

d) Colado y Filtrado: Se procedió al colado y filtrado con apoyo de coladores y mangas filtrantes retirando las pepas en el caso del maracuyá y la pulpa en el caso de la piña, luego de ello se deja reposar sin ninguna pulpa para que se asienten los sólidos en el fondo del recipiente y hacer una segunda filtración con el fin de obtener una bebida traslúcida.

e) Estandarizado y Envasado: Filtrado todas las partículas más pequeñas, se procedió al endulzado el cual debe tener entre 3 a 4% de azúcar el mismo que fue pesado he incorporado por las señoras, tomaron el grado alcohólico el cual debe estar en un 12%, luego se procedió a envasar, se lavaron las botellas y desinfectaron con agua caliente, antes de ello se realizó la catación de los macerados, luego se encorchó, dando por concluida la actividad.

4.5 Elaboración del Informe Final

Posteriormente se realiza la redacción del informe final, recolección de información, como cuestionario de satisfacción, fotografías, documento de conformidad de taller de parte del Programa: Escuela de Empoderamiento y Emprendimiento con Enfoque de Ciudadanía "LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER" de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo – SAVIDE PERÚ.

5. Dificultades Encontradas

La programación de proyectos RSUs dirigido a distintos públicos con diferentes equipos de trabajo hizo que hubiera menos laboratorios disponibles para la ejecución de los mismos, por lo tanto, se tuvieron que adecuar áreas para el desarrollo de nuestro taller. De manera que no se tuvieron a la mano algunos materiales e insumos. Por lo que, fue una dificultad el cruce de dos actividades al mismo tiempo en diferentes laboratorios.

6. Conclusiones

Con la actividad se logró fortalecer las capacidades de las madres que

participaron en la capacitación logrando consolidar el aprendizaje de nuevos conocimientos, resolución de problemas y toma de decisiones en la elaboración de macerado de maracuyá y piña.

Se brindó contenidos relevantes y herramientas metodológicas para ampliar sus saberes, se instruyó en el manipuleo de instrumentos de laboratorio útiles para el control de un producto de calidad como el refractómetro, alcoholímetro, aprendieron a calcular las cantidades de azúcar para regular la fermentación también el volumen del destilado requerido para la incorporación.

Esta actividad les permitirá el crecimiento personal, la expansión de capacidades individuales, colectivas y grupales como líderes para su beneficio, dándoles herramientas para el desarrollo de sus competencias como mujeres emprendedoras.

7. Recomendaciones

- Se debe mejorar la eficiencia en la transmisión de los planes de Responsabilidad Social Universitaria (RSU), optimizando el tiempo de revisión y aprobación en cada oficina involucrada.
- Debido a que muchos de los involucrados viven en zonas alejados y desean aprender y superarse se recomienda el apoyo de movilidad para trasladarlas hacia la universidad o poder trasladar a los capacitadores a un punto más cercano a su comunidad, para fortalecer sus capacidades y conocimiento.
- Seguir articulando esfuerzos entre las instituciones públicas y/o privadas, con la comunidad civil, instituciones del estado y sector público, para llevar a cabo el plan de trabajo de responsabilidad social que contribuyan al desarrollo de la comunidad local.
- Seguir promocionando y posicionando a la UNF en el ámbito local, regional y nacional, a través de la realización de actividades de Proyección Social.
- Seguir desarrollando y desempeñando talleres de emprendimiento destinado a personas vulnerables, comunidades suscitadas en la periferia de la UNF, comunidades civiles e instituciones del estado.

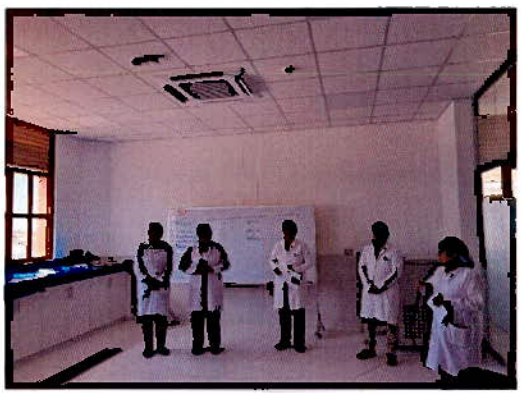
UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

ANEXOS

A.1. Evidencias Fotográficas de la Actividad

Figura 1

Inducción y Explicación de la Actividad – Fecha del 02 de diciembre











UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Figura 2

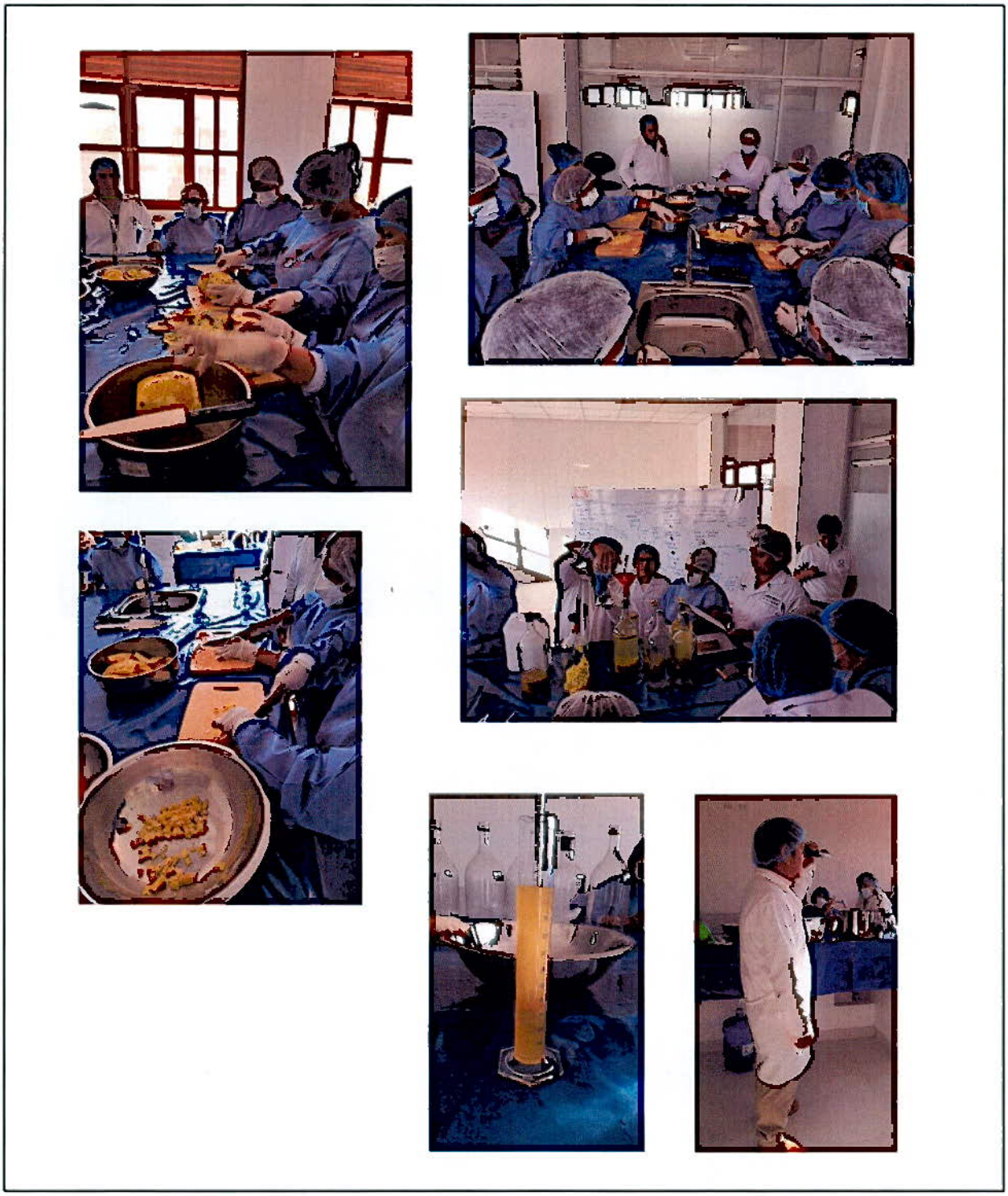
Limpieza y Preparación de la Fruta – Fecha 02 y 05 de diciembre



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Figura 3

Proceso de maceración (Acondicionamiento de la fruta con el destilado) – Fecha 02 y 05 de diciembre.



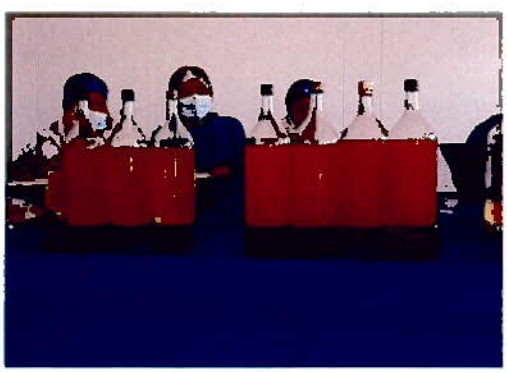
UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Figura 4

Colado, filtrado, estandarizado y envasado – Fecha 12 y 19 de diciembre






UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS	FECHA		
LABORATORIO	FISICA, QUIMICA Y SUELOS	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres / Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo.	02	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N° REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

▫ Uso correcto de E.P.P	▫ Uso de insumos, materiales y equipos	▫ Riesgos eléctricos	▫ Señalización interna
▫ Normas de higiene y aseo	▫ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU: "ELABORACIÓN DE MACERADOS ARTESANALES DE NARANJILLA Y PIÑA"		
CURSO	RSU:	SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL	INDUCCIÓN DE MACERADOS	CICLO	
FACULTAD	Y VINOS	GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	-	HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Zapata Peña Eulogia Isabel	76213202		
2	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
3	Vidal Torre Yanina	70200327		
4	Maria Isabel Mechato Infante	03878031		
5	Martha Elizabeth Gonzales Alberas	48193729		
6	Sandoval Carmen, Mery del Rosario	03600224		
7	Karina Sojo Rosales	80688344		
8	Augusto Valladolid Gutierrez	03574695		
9	Gladys Cisneros Solano	03588590		
10	Gladys Estrada Cisneros	47411458		
11	Sandy Sugey Giron Seminario	48175349		
	Nancy Seminario Reyes	03586860		
13	Diana Ysenia Giron Seminario	42955060		
14	Rosbyndo Olaya Kraly Darwin	46506566		
15	MARIA del Pilar MAVARRO S	03647066		
16	Bromley Vargas Ingrid Elizabeth	03182136		
17	CHINGA HORE MARITZA	03600144		
18	Mogollon Marcelo Charlie Adrian	60816129		
19	Pacheco Briceño Alfredo Miguel	73793864		
20	RAMOS TINEO SILVANA	75509710		
21	Olaya Oblea Cricia Thaiz	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Pintado García Sergio A	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO
Patricia Torres S.	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS	FECHA		
LABORATORIO	DENDROLOGIA	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres/ Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo	05	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N°REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

☐ Uso correcto de E.P.P	☐ Uso de insumos, materiales y equipos	☐ Riesgos eléctricos	☐ Señalización interna
☐ Normas de higiene y aseo	☐ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU "Elaboración de Vinos artesanales de uva"		
CURSO	Macerado: Control, acetación de la mezcla para homogenizar.	SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL		CICLO	
FACULTAD		GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Zapata Peña Eulogia Isabel	76213202		
2	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
3	Vidal Flores Yadira	70200327		
4	Maria Isabel Mechato Ifante	0387803		
5	Mirtha Elizabeth Gonzales Albines	48193729		
6	Sandoval Carmen, Mary del R.	03600224		
7	Karina Sojo Rosales	80688344		
8	Margarita Villalobos Gutierrez	03574696		
9	Gladis Cisneros Sobrino	03588340		
10	Gladys Estrada Sisneros.	47411478		
11	Sandy Sugey Giron Seminario	48175349		
	Nancy Seminario Reyes	03586860		
13	Diana Joseria Giron Seminario	42955060		
14	Cruzado Olava Krosly Daray	46506566		
15	Maria del Pilar Navarro S	03647066		
16	Bromley Vargas Ingrid E.	03882136		
17	CHINGA MORE Maritza	03600014		
18	Magallan Horna Charly Adrian	60316124		
19	Alfredo Pacheco Bruyo	75792864		
20	Ramos Tineo Silvana	75509710		
21	Olaya Oblea Bricka Thaiz.	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Josl	60900310		
23	Purtado Zanacas Sergio A.	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

		FECHA		
DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS			
LABORATORIO	DENDROLOGIA	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres/ Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo	05	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N°REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

☐ Uso correcto de E.P.P	☐ Uso de insumos, materiales y equipos	☐ Riesgos eléctricos	☐ Señalización interna
☐ Normas de higiene y aseo	☐ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU "Elaboracion de Vinos artesanales de uva"		
CURSO	Macerado: Control, agitación de la mezcla para homogenizar.	SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL		CICLO	
FACULTAD		GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Zapata Peña Eulogia Isabel	76213202		
2	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
3	Vidal Flores Yadira	70200327		
4	Maria Isabel Mechato Ifanta	03887803		
5	Mirtha Elizabeth Gonzales Albines	48193729		
6	Sandoval Carmen, Mary del R.	03600224		
7	Karina Sojo Rosales	80688344		
8	Margarita Villalobos Gutierrez	03574695		
9	Gladis Cisneros Sobrino	03588340		
10	Gladys Estrada Sisneros.	47411478		
11	Sandy Sugey Giron Seminario	48175349		
	Nancy Seminario Reyes	03586860		
13	Diana Josseria Giron Seminario	42955060		
14	Cruzado Olaya Krosly Daray	46506566		
15	Maria del Pilar Navarro S	03647066		
16	Bromley Vargas Ingrid E.	03882136		
17	CHINGA MORE Maritza	03600014		
18	Magallanes Horna Charlie Adrian	60316124		
19	Alfredo Pacheco Bruyo	75792864		
20	Ramos Tineo Silvana	75509710		
21	Olaya Oblea Bricka Thaiz.	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Pintado Zarate Sergio A.	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

		FECHA		
DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS			
LABORATORIO	FISICA, QUIMICA Y SUELOS	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres / Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo.	12	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N° REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

☐ Uso correcto de E.P.P	☐ Uso de insumos, materiales y equipos	☐ Riesgos eléctricos	☐ Señalización interna
☐ Normas de higiene y aseo	☐ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU UNO: TRIEGO Y CONTROL DE COVDDD 1		
CURSO		SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL	RSU DOCENDO: CONTROL DE	CICLO	
FACULTAD	COVDDD Y ESTONDARIZACIÓN	GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Martha Elizabeth Gonzales Alburo	48193729		
2	Estrada E. Edgar Elizabeth	47411458		
3	Sandoval Carmen Mayumi R.	03600224		
4	Gladys Cipriano Salazar	0358390		
5	Vidal Tone Yanina	70200329		
6	Magallon Marcelo Charlie	60816129		
7	Zapata Pina Eulogia Isabel	76213202		
8	Bromley Vargas Ingrid F.	03802136		
9	Chingay Hole Haneiza	03600014		
10	Cerzosa Olaya Keesly Danay	46506566		
11	Yuron Seminario Diana Yeuniz	42955060		
12	Yuron Seminario Sandy S.	48175349		
13	Huchato Inuvante Marca I.	77298401		
14	Navarro Sarmiento Maria del Pilar	03647066		
15	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
16	Ramos Tinoco Silvana	75509710		
17	Seminario Reyes Nancy	75983763		
18	Rojo Rozales Karina	80688349		
19	Villalobos Gutierrez Margarita	03574695		
20	Pacheco Briceño Alfredo M.	73792864		
21	Olaya Oblea Ericka Thaiz	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Pintado Garcia Sergio A.	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS	FECHA		
LABORATORIO	DENDROLOGIA	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres/ Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo	19	12	25
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N°REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

□ Uso correcto de E.P.P	□ Uso de insumos, materiales y equipos	□ Riesgos eléctricos	□ Señalización interna
□ Normas de higiene y aseo	□ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU: VINOS. TRASIEGO 2 Y CONTROL DE CALIDAD 2		
CURSO		SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL	RSU: MADERABLES: ENVASADO	CICLO	
FACULTAD		GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	MARITZA CHINGA MORE	03600014		
2	Gladys Cisneros Silva	03588390		
3	Reddy E. Estrada Cisneros	47411475		
4	Sandoval Carmen Mery del R.	03600224		
5	Martha E. Gonzales Albines	48193729		
6	Margarita A Villalobos Gutierrez	03574695		
7	Vidal Tome Yarina	70200329		
8	Maria del Pilar Mauricio Sumicato	03647066		
9	Charlie Adrian Magallon Marcelo	60816129		
10	Bromley Vargas Ingrid Elizabeth	03882196		
11	Cruzado Olaya Lesly Danay	46506566		
	Giron Seminario Diana Fuentes	42955060		
13	Giron Seminario Sandy Sages	48175349		
14	Hechato Intanta Maria Isabel	77898401		
15	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
16	RAMOS TINEO SILVANA.	75509710		
17	Seminario Reyes Nancy	75983763		
18	Sojo Rosales Karina	70688344		
19	Zapata Pena Eulogio Isabel	76213203		
20	Pachas Briceño Alfredo Miguel	73792864		
21	Olaya Oblea Ericka Thaiz	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Pintado Garcia Sergio Alexander	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel A	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

SULLANA, 16 DE MARZO DE 2026

YO, ALFREDO PACHECO BRICEÑO, PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO DE LA ORGANIZACIÓN NO GUBERNAMENTAL DE DESARROLLO ASOCIACIÓN SOCIAL CIVIL SALUD, VIDA Y DESARROLLO – ONGD SAVIDE PERÚ, HAGO CONSTAR QUE OTORGO MI CONFORMIDAD PLENA RESPECTO AL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA DENOMINADO: **"MACERADOS ELABORADOS ARTESANALMENTE EN LA PROVINCIA DE SULLANA COMO POTENCIAL EMPRENDIMIENTO PARA LAS LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER DE SAVIDE PERÚ"**, EJECUTADO EN COORDINACIÓN CON LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - SULLANA, A TRAVÉS DE SU DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN CULTURAL Y PROYECCIÓN SOCIAL.

EL VOLUNTARIADO TUVO COMO OBJETIVO FORTALECER LAS CAPACIDADES PRODUCTIVAS DE LAS MADRES DE FAMILIA DE NUESTRA ORGANIZACIÓN, PROMOVIENDO EL APRENDIZAJE PRÁCTICO, EL EMPRENDIMIENTO Y EL DESARROLLO DE HABILIDADES ORIENTADAS A LA MEJORA DE SUS OPORTUNIDADES ECONÓMICAS. DURANTE SU EJECUCIÓN, LAS VOLUNTARIAS DEMOSTRARON COMPROMISO, RESPONSABILIDAD Y UN TRABAJO ARTICULADO QUE PERMITIÓ EL DESARROLLO DE DIVERSAS ACTIVIDADES FORMATIVAS.

AGRADECEMOS CORDIALMENTE AL EQUIPO RESPONSABLE DEL CITADO PLAN DE TRABAJO INTEGRADO POR: MARÍA LUZ GARCIA CRIOLLO, EDIN MENDOZA CULQUI, PATRICIA MERCEDES TORRES BECERRA, ROSA GISELA ORTIZ CASTILLO, Y JANNYNA RETO GÓMEZ; QUIENES BRINDARON UN ACOMPAÑAMIENTO CERCANO, RESPETUOSO Y MUY PROFESIONAL; LOGRANDO UN IMPACTO POSITIVO EN LAS BENEFICIARIAS Y EN SUS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS.

POR MEDIO DEL PRESENTE DOCUMENTO, EXPRESO MI SATISFACCIÓN Y CONFORMIDAD CON LAS ACCIONES REALIZADAS; DESEANDO EL CUMPLIMIENTO DEL EQUIPO RESPONSABLE Y MUESTRA DISPOSICIÓN PARA FUTURAS COLABORACIONES EN FAVOR DEL DESARROLLO DE LAS FAMILIAS DE LA ONGD SAVIDE PERÚ.

ATENTAMENTE;

ONGD SAVIDE PERÚ
COA. ALFREDO PACHECO BRICEÑO
PRESIDENTE

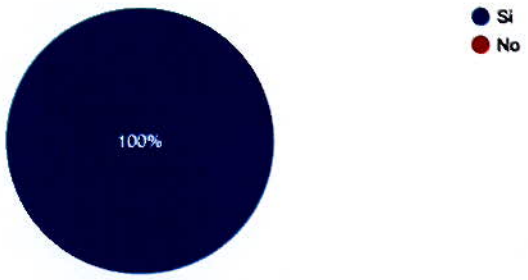
DESPACHO DE PRESIDENCIA
SAVIDE PERÚ

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

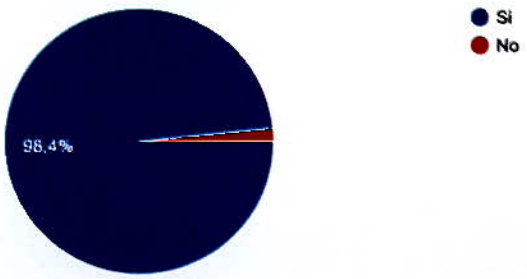
A.4 Resultado de Encuestas de Nivel de Satisfacción

Se realizó una encuesta a los 24 participantes del taller con el fin de conocer la opinión de cada uno de ellos y determinar que otro taller desean que se dicte.

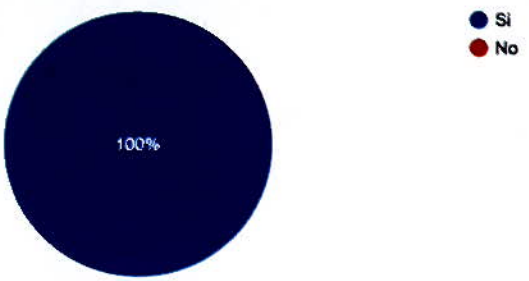
1. ¿Los materiales que recibió fueron acertados y suficientes?



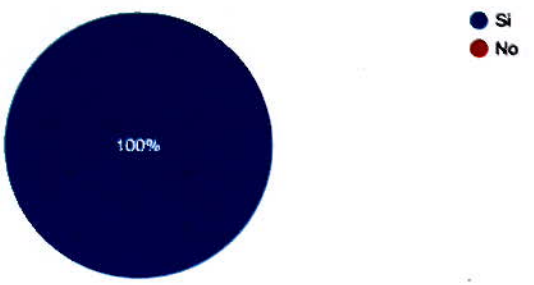
2. ¿Las presentaciones fueron claras y fáciles de seguir?



3. ¿El contenido fue oportuno y de calidad?

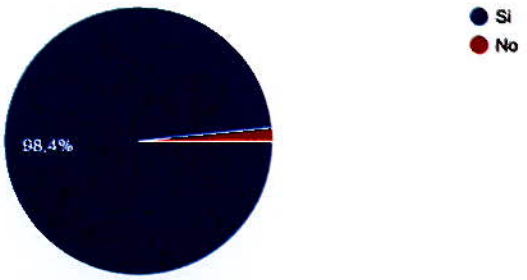


4. ¿La organización del taller y el soporte logístico fueron apropiados?



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

5. ¿Las actividades se cumplieron en el horario dispuesto?



6. ¿El horario ha favorecido la asistencia al curso?



7. ¿El número de alumnos del grupo ha sido adecuado para el desarrollo del taller?



8. ¿El contenido del taller ha respondido a mis necesidades formativas?



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

8. *¿La forma de impartir el taller ha facilitado el aprendizaje?*



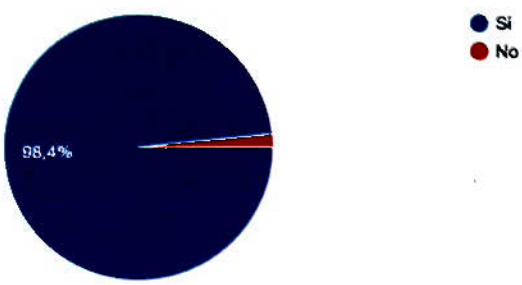
9. *¿Los materiales entregados son comprensibles y adecuados?*



10. *¿El taller me ha permitido adquirir nuevas habilidades / capacidades que pueda aplicar?*

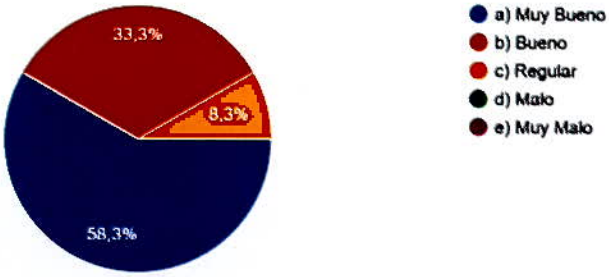


11. *¿He ampliado conocimientos para mi progreso personal?*

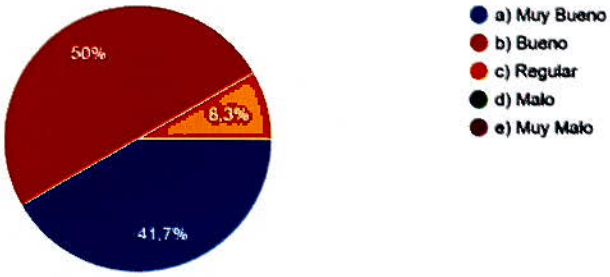


UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

12. ¿La comunicación de el/la o los/las formadores (es) ha sido clara y eficaz?



13. Grado de satisfacción general del taller.



14. Recomendaría asistir a este taller.



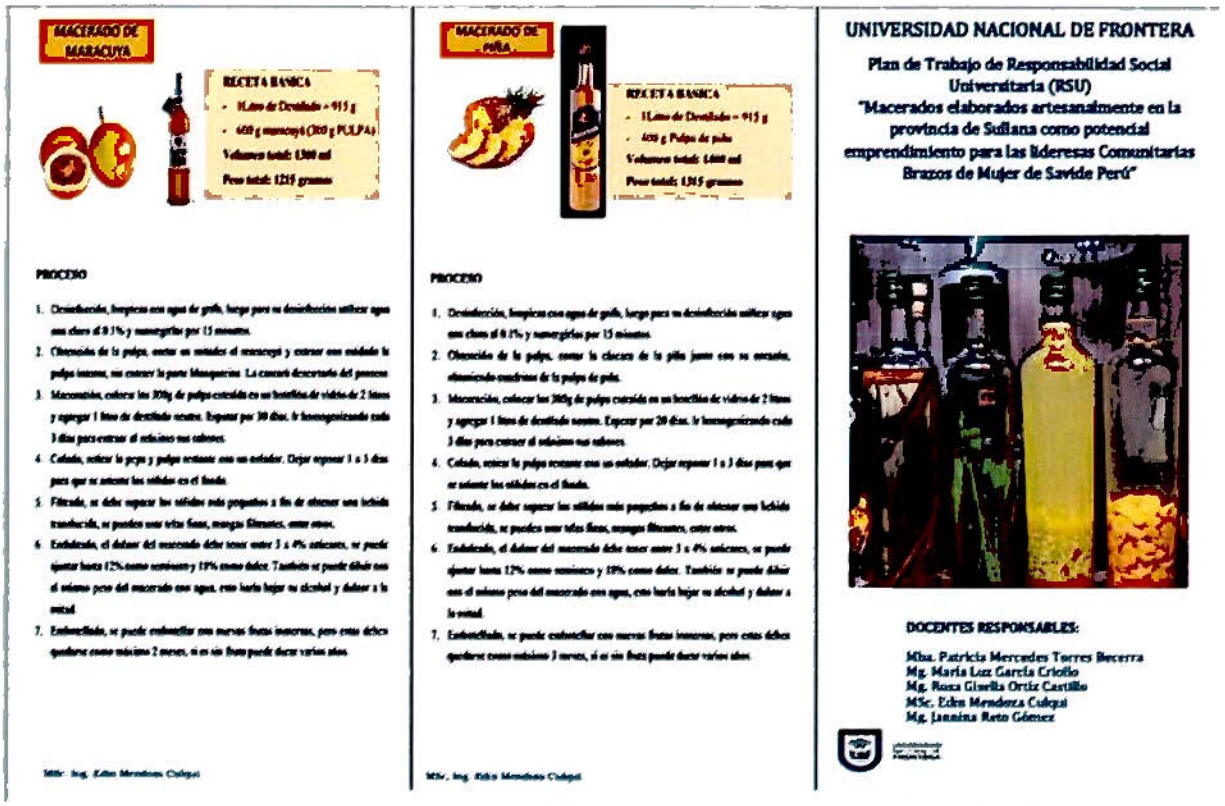
15. ¿Qué otro taller desearía que se dictara?

Entre las respuestas recolectas os asistentes al taller indican:

Natillas, productos lácteos.	Galletas saludables
Macerados	Mermelada de camote orgánico, arándanos
Vinos	Costura
Barbería	Helados
Cosmetología	Administración
Robótica	Soldadura
Panadería, pastelería, panetones.	Pastas
Comida chalaca	Conservas
Gaseosas saludables	Cerveza artesanal
Caramelos, chocolatería	Aplicaciones de páginas web
Gastronomía, diversos platos	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

A.5 Tríptico de Procedimiento de Actividades



MACERADO DE MARACUYA

RECETA BASICA

- 1 Litro de Destilado = 915 g
- 450 g maracuyá (300 g PULPA)

Volumen total: 1300 ml

Peso total: 1215 gramos

PROCESO

1. Desinfección, limpieza con agua de grifo, luego para su desinfección utilizar agua con cloro al 0.1% y sumergirlas por 15 minutos.
2. Obtención de la pulpa, cortar en mitades el maracuyá y extraer con cuidado la pulpa interna, no extraer la parte blanquecina. La cantidad dependerá del paladar.
3. Maceración, colocar los 300g de pulpa extraída en un botellón de vidrio de 2 litros y agregar 1 litro de destilado neutro. Reposar por 30 días. Ir homogenizando cada 3 días para extraer el máximo sus sabores.
4. Colado, retirar la pepa y pulpa restante con un colador. Dejar reposar 1 a 3 días para que se asienten los sólidos en el fondo.
5. Filtrado, se debe separar los sólidos más pequeños a fin de obtener una bebida translucida, se pueden usar telas finas, mangas filtrantes, entre otros.
6. Endulzado, el dulzor del macerado debe tener entre 3 a 4% azúcares, se puede ajustar hasta 12% como mínimo y 18% como dulce. También se puede diluir con el mismo peso del macerado con agua, esto hará bajar su alcohol y dulzor a la mitad.
7. Embotellado, se puede embotellar con nuevas frutas inmersas, pero estas dulces quedarán como máximo 2 meses, si es sin fruta puede durar varios años.

Mtro. Ing. Edwin Mendoza Cubas

MACERADO DE PIÑA

RECETA BASICA

- 1 Litro de Destilado = 915 g
- 400 g Pulpa de piña

Volumen total: 1400 ml

Peso total: 1315 gramos

PROCESO

1. Desinfección, limpieza con agua de grifo, luego para su desinfección utilizar agua con cloro al 0.1% y sumergirlas por 15 minutos.
2. Obtención de la pulpa, cortar la cáscara de la piña junto con su corazón, obteniendo cuadrados de la pulpa de piña.
3. Maceración, colocar los 300g de pulpa cortada en un botellón de vidrio de 2 litros y agregar 1 litro de destilado neutro. Esperar por 20 días. Ir homogenizando cada 3 días para extraer el máximo sus sabores.
4. Colado, retirar la pulpa restante con un colador. Dejar reposar 1 a 3 días para que se asienten los sólidos en el fondo.
5. Filtrado, se debe separar los sólidos más pequeños a fin de obtener una bebida translucida, se pueden usar telas finas, mangas filtrantes, entre otros.
6. Endulzado, el dulzor del macerado debe tener entre 3 a 4% azúcares, se puede ajustar hasta 12% como mínimo y 18% como dulce. También se puede diluir con el mismo peso del macerado con agua, esto hará bajar su alcohol y dulzor a la mitad.
7. Embotellado, se puede embotellar con nuevas frutas inmersas, pero estas dulces quedarán como máximo 3 meses, si es sin fruta puede durar varios años.

Mtro., Ing. Edwin Mendoza Cubas

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria (RSU)

"Macerados elaborados artesanalmente en la provincia de Sullana como potencial emprendimiento para las lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de Savide Perú"

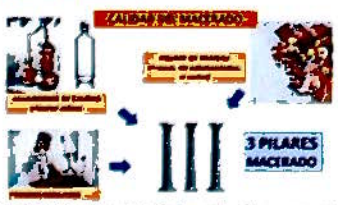
DOCENTES RESPONSABLES:

Mtra. Patricia Mercedes Torres Becerra
Mg. María Luz García Criollo
Mg. Rosa Gisella Ortiz Castillo
MSc. Edwin Mendoza Cubas
Mg. Jasmina Reto Gómez

Los Macerados: bebidas alcohólicas resultante del proceso de extracción de un aguardiente con uno o más frutos, fáciles de elaborar en el cual podemos extraer los sabores, aromas, colores de la materia prima que se use, utilizando un destilado.

Se puede macerar cualquier materia prima frutas frescas o secas, tubérculos, hierbas, flores, raíces etc.

I. Calidad del macerado



Alcohol: Mientras el alcohol es más alto su pureza la maceración se hará más rápido, pero quedara muy alto el alcohol del macerado, lo recomendable es trabajar de 30º a 40º alcohólico. Alcohol de 96º deber diluirse con agua hasta el 40º al menos.

Materia prima: mientras mas pequeña es la materia prima el macerado se hará más rápido pero suelta más sólidos, no es bueno licuarlo, es dejarlo en trozos pequeños.

Temperatura: mayor temperatura se hará más rápido, pero se puede perder aromas.

Agitación: Agitación hará más rápido la maceración, agitar los frascos cada 2 días.



MATERIALES BASICOS

1. Licuadora
2. Jarra medidora
3. Colador
4. Bowl (acero inoxidable)
5. Botellas o damajuana de vidrio
6. Cuchara, cuchillo
7. Tabla de picar
8. Mangas filtrantes o tocuyo

Mtro. Ing. Edwin Mendoza Cubas

II. Limpieza Y Desinfección

Limpieza: La limpieza se hace con agua de grifo para sacar todas las impurezas.

Desinfección: se recomienda delección con cloro al 0.1%, si tienen cloro al 5% se disuelve 20ml en 1 litro de agua. Se coloca a cualquier fruta con una exposición de 10 a 15 min.

III. Proceso elaboración



IV. Grado alcohólico y dulzor

Por ejemplo si tenemos 300gramos de una fruta que se macera con 1 litro de macerado podemos aproximar su alcohol con esta formula

$$Alcohol = \frac{(Vol.\ Alcohol)(Grado\ Alcoholico)}{(Volumen\ total)}$$

Para otros datos investigaremos



Mtro. Ing. Edwin Mendoza Cubas

Dulzor: Si usamos 300 gr. de fruta que tenía un dulzor de 12º Brix la cantidad de azúcar que aporta será de:

Azúcar = 300(12%) = 36 gramos de azucar

Si la fruta se maceró con 1 litro de alcohol (800 gr aprox.), para calcular el Brix final utilizaremos:

$$°Brix = \frac{(Cantidad\ de\ azucar) \times 100}{(Peso\ total)}$$

Peso total es 300 gr. de fruta + 800 gr. de alcohol= 1100 gr. el Brix del macerado será

$$°Brix = \frac{(36) \times 100}{(1100)} = 3.3°Brix$$

Si dáramos con el mismo peso de agua para bajar el alcohol, el Brix también bajara a la mitad 1.6ºBrix. Se debe subirlo hasta un dulzor alto de 18ºBrix

Ejem: Si tenemos 2 litros de macerado con 1.6 Brix y queremos endulzarlo a 18ºBrix haremos lo siguiente

$$Azucar = (18 - 1.6)\% \times 2$$
$$Azucar = 0.328\ kg\ azucar = 328\ g\ azucar$$

V. Embotellado

Antes de embotellar debemos ajustar el dulzor y grado alcohólico y consistencia del sabor. Podemos embotellarlo con fruta inmersa, pero tendrá una vida útil de 2 meses promedio, porque la fruta se va degradando con el tiempo cambiando los sabores.

Si lo embotellamos sin la fruta el macerado mantendrá estabilidad, un macerado con 25º Brix y arriba de los 15% alcohol tendrá una duración máxima de 5 años.



Mtro. Ing. Edwin Mendoza Cubas

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

A.6 Formato para Importar Participantes

Datos Generales

Nombre del Evento	Macerado elaborados artesanalmente en la provincia de Sullana como potencial emprendimiento para las lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de Savide Perú"	Fecha de Resolución
Resolución de Aprobación Evento	N° 991-2025-UNF/CO – Artículo Primero	14 de noviembre 2025
Fecha del Evento	Del 02 al 22 de diciembre 2025	
Horas académicas	20 horas	

Formato de Participantes para Organizadores

Obligatorio						
DNI	*Folio*	*Número*	*Participación*	*Apellido*	*Nombre*	email
16792027	2025		Organizador	Torres Becerra	Patricia Mercedes	ptorres@unf.edu.pe
71126690	2025		Organizador	García Criollo	María Luz	mlgarciac@unf.edu.pe
40197728	2025		Organizador	Mendoza Culqui	Edin	emendozac@unf.edu.pe
41052931	2025		Organizador	Ortiz Castillo	Rosa Gisela	rortizc@unf.edu.pe
02830506	2025		Organizador	Reto Gómez	Jannyna	jreto@unf.edu.pe

Formato de Participantes para Ponentes

Obligatorio						
DNI	*Folio*	*Número*	*Participación*	*Apellido*	*Nombre*	email
40197728	2025		Ponente	Mendoza Culqui	Edin	emendozac@unf.edu.pe
71126690	2025		Ponente	García Criollo	María Luz	mlgarciac@unf.edu.pe
16792027	2025		Ponente	Torres Becerra	Patricia Mercedes	ptorres@unf.edu.pe
41052931	2025		Ponente	Ortiz Castillo	Rosa Gisela	rortizc@unf.edu.pe
02830506	2025		Ponente	Reto Gómez	Jannyna	jreto@unf.edu.pe

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Formato de Participantes para Participante

Obligatorio						
DNI	***Folio***	***Número***	***Participación***	***Apellido***	***Nombre***	**email**
16792027	2025		Participante	Torres Becerra	Patricia Mercedes	ptorres@unf.edu.pe
71126690	2025		Participante	García Criollo	María Luz	mlgarciac@unf.edu.pe
40197728	2025		Participante	Mendoza Culqui	Edin	emendozac@unf.edu.pe
41052931	2025		Participante	Ortiz Castillo	Rosa Gisela	rortizc@unf.edu.pe
02830506	2025		Participante	Reto Gómez	Jannyna	jreto@unf.edu.pe
03882136	2025		Participante	Bromley Vargas	Ingrid Elizabeth	savideperu@gmail.com
3588390	2025		Participante	Cisneros Sobrino	Gladys	savideperu@gmail.com
03600014	2025		Participante	Chinga More	Maritza	savideperu@gmail.com
46506566	2025		Participante	Cruzado Olaya	Kresly Danay	savideperu@gmail.com
47411458	2025		Participante	Estrada Cisneros	Gladys Elizabenth	savideperu@gmail.com
42955060	2025		Participante	Girón Seminario	Diana Yesenia	savideperu@gmail.com
48175349	2025		Participante	Girón Seminario	Sandy Sugey	savideperu@gmail.com
48193729	2025		Participante	Gonzales Albines	Mirtha Elizabeth	savideperu@gmail.com
77298401	2025		Participante	Mechato Infante	María Isabel	savideperu@gmail.com
60816129	2025		Participante	Mogollón Marcelo	Charles Adrian	savideperu@gmail.com
03647066	2025		Participante	Navarro Sarmiento	María del Pilar	savideperu@gmail.com
73860581	2025		Participante	Olaya Palacios	Angie Yadira	savideperu@gmail.com
75509710	2025		Participante	Ramos Tineo	Silvana	savideperu@gmail.com
03600224	2025		Participante	Sandoval Carmen	Mery del Rosario	savideperu@gmail.com
75983763	2025		Participante	Seminario Reyes	Nancy	savideperu@gmail.com
80688344	2025		Participante	Sojo Rosales	Karina	savideperu@gmail.com
70200327	2025		Participante	Vidal Torre	Yanina	savideperu@gmail.com
03574695	2025		Participante	Villalobos Gutiérrez	Margarita	savideperu@gmail.com
76213202	2025		Participante	Zapata Peña	Eulogia Isabel	2020103035@unf.edu.pe

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

73792864	2025		Participante	Pacheco Briceño	Alfredo Miguel	savideperu@gmail.com
76155300	2025		Participante	Olaya Oblea	Ericka Thaiz	savideperu@gmail.com
60900310	2025		Participante	Reto Reyes	Anthony Joel	savideperu@gmail.com
71920196	2025		Participante	Pintado García	Sergio Alessandro	2023103029@unf.edu.pe
75933757	2025		Participante	Zapata Cordova	Manuel Alberto	2023103038@gmail.com

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

A.7 Sustentación de gastos asignados

Toda la materia prima, insumos, equipos, materiales e infraestructura fue proporcionado por los organizadores y por la ONG SAVIDE.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

INFORME FINAL

Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria

"Vinos Elaborados Artesanalmente en la Provincia de Sullana Como Potencial Emprendimiento para las Lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de Savide Perú"

Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias

Sullana – Perú

2026

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

CONTENIDO

1. Título del Plan de Trabajo
2. Facultad
3. Datos de los docentes responsables
4. Tiempo de ejecución del plan de RSU
5. Descripción detallada de las actividades realizadas
6. Dificultades encontradas
7. Conclusiones
8. Recomendaciones

ANEXOS

A.1 Evidencias fotográficas

A.2 Lista de asistentes

A.3 Constancia de conformidad de la comunidad beneficiada

A.4 Resultado de encuesta de nivel de satisfacción

A.5 Tríptico de procedimiento de actividades

A.6 Formato para importar participantes

A.7 Sustentación de gastos asignados.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Informe de Responsabilidad Social Universitaria

1. **Título del Plan de Trabajo:**

"Vinos elaborados artesanalmente en la provincia de Sullana como potencial emprendimiento para las lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de Savide Perú"

2. **Facultad**:

Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología

3. **Datos de docentes responsables:**

Mba. Patricia Mercedes Torres Becerra

Mg. María Luz García Criollo

Mba. Rosa Gisela Ortiz Castillo

MSc. Edin Mendoza Culqui

Mg. Jannina Reto Gómez

4. **Tiempo de ejecución del plan de RSU**

Inicio: 02 de diciembre 2025	Terminó: 22 de diciembre del 2025
N° Semanas: 4 semanas	Total de horas ejecutadas: 20 horas

5. **Descripción detallada de las actividades realizadas**

5.1. Elaboración del Plan de trabajo

El presente plan de trabajo se desarrolló en respuesta a la necesidad que existe en Sullana de brindar ayuda a las mujeres integrantes del Programa: Escuela de Empoderamiento y Emprendimiento con Enfoque de Ciudadanía "LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER" de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo – SAVIDE PERÚ; ya que estas mujeres han sido o son, víctimas de violencia familiar, además que se encuentran en una situación de vulnerabilidad y pobreza. Por esta razón, el presente plan de trabajo se pone a consideración con la finalidad de generar como potencial emprendimiento la elaboración de vinos de forma artesanal, debido a las potencialidades que ofrecen los vinos en la gastronomía y la economía local. Asimismo, el presente Plan de Trabajo de RSU, considera la demanda por parte de las mujeres integrantes del Programa: de la impartición de opciones o ideas de emprendimientos que les permita ser agentes activos en la economía local, como el sustento económico para sus familias.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Por lo cual se realizaron las coordinaciones respectivas con el equipo de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo SAVIDE- Perú y con el Ing. David Liddman Gálvez Paucar, jefe de laboratorio de la UNF para el permiso al laboratorio del edificio de Tecnologías y Procesos Alimentarios de la Universidad Nacional de Frontera donde se ejecutó la actividad.

5.2. Presentación del plan de trabajo

El presente plan fue presentado ante la Coordinación de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentarias y Biotecnología con el propósito de brindar capacitación a las mujeres integrantes del Programa: Escuela de Empoderamiento y Emprendimiento con Enfoque de Ciudadanía "LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER" de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo – SAVIDE PERÚ.

5.3. Aprobación del plan de trabajo

El presente plan de trabajo fue aprobado el 14 de noviembre del 2025, en el Artículo Segundo de la Resolución de Comisión Organizadora N°991-20255-UNF/CO.

5.4. Desarrollo de las actividades del taller

5.4.1 Inducción en el laboratorio y explicación de actividades. Se inició el desarrollo de las actividades indicando primero la importancia de las buenas prácticas de manipulación (BPM), la indumentaria necesaria para la manipulación de la materia prima en este caso la uva, las señoras estuvieron ataviadas con guardapolvo, guantes, mascarilla y toca. Se realizó la desinfección de los utensilios utilizando agua caliente e insumo como hipoclorito de sodio (lejía) para desinfectar los mesones.

5.4.2 Preparación del mosto. En esta etapa se selecciona la materia prima, pesando la uva, lavándola y desinfectándola para preparar el mosto, las señoras se encargaron de seleccionar la uva separando toda aquella que tuviera algún daño, retirando pedúnculo y las ramas que unen los racimos, las uvas seleccionadas son lavadas y

separadas en un bowl, allí mismo es estrujada para extraer el jugo de la uva, teniendo cuidado de no quebrar las semillas de lo contrario alteraría el sabor de la uva.

5.4.3 Dilución, estandarizado incorporación de levadura y bentonita. Se determinó los grados Brix del jugo, enseñando a calcular la cantidad de azúcar que deben incorporar al jugo de uva, conociendo la cantidad de mosto se agrega 1.5 litros por cada litro de mosto, se activa la levadura previa hidratación de la misma y se agrega al mosto, posteriormente se agrega bentonita útil para precipitar los sólidos en suspensión y continua con el paso siguiente.

5.4.4 Fermentación. Se procedió a distribuir el contenido en baldes adaptados para la fermentación se deja reposar y se monitorea la fermentación por 7 días.

5.4.5 Trasiego, filtrado y envasado. La siguiente semana se retiró el mosto, se realizaron los filtrados y el control del grado alcohólico, se dejó reposar para incrementar el grado alcohólico, en la última semana se envasó, se lavaron las botellas y desinfectaron con agua caliente, se incorporó el vino y se envasó, dando por concluida la actividad.

5.5 Elaboración del informe final

Posteriormente se realizó la redacción del informe final, recolección de información, como cuestionario de satisfacción, fotografías, documento de conformidad de taller de parte del Programa: Escuela de Empoderamiento y Emprendimiento con Enfoque de Ciudadanía "LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER" de la Asociación Social Civil Salud, Vida y Desarrollo – SAVIDE PERÚ.

6. Dificultades encontradas

La programación de proyectos RSUs dirigido a distintos públicos con diferentes equipos de trabajo hizo que hubiera menos laboratorios disponibles para la ejecución de los mismos, por lo tanto, se tuvieron que adecuar áreas para el desarrollo de nuestro taller. De manera que no se tuvieron a la mano algunos materiales e insumos. Por lo que, fue una dificultad el cruce de dos actividades al mismo tiempo en diferentes laboratorios.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

7. Conclusiones

Implementado el laboratorio, la actividad fue ejecutada sin ningún inconveniente, las madres que participaron en la capacitación fueron colaboradoras y entusiastas en el aprendizaje de nuevos conocimientos en la elaboración de vinos, teniendo en mente realizarlo posteriormente para venderlos.

Conocieron el manipuleo de instrumentos de laboratorio útiles para el control de un producto de calidad como el refractómetro, vinómetro, aprendieron a calcular las cantidades de levadura y azúcar para regular la fermentación también bentonita para la precipitación de los sólidos sedimentados, así como el volumen requerido para la obtener un mayor rendimiento.

Esta actividad les permitirá el crecimiento personal, la expansión de capacidades individuales, colectivas y grupales para su beneficio, dándoles herramientas para el desarrollo de sus competencias como mujeres emprendedoras.

8. Recomendaciones

Se debe mejorar la eficiencia en la transmisión de los planes de Responsabilidad Social Universitaria (RSU), optimizando el tiempo de revisión y aprobación en cada oficina involucrada.

Debido a que muchos de los involucrados viven en zonas alejadas y desean aprender y superarse se recomienda el apoyo de movilidad para trasladarlas hacia la universidad o poder trasladar a los capacitadores a un punto más cercano a su comunidad, para fortalecer sus capacidades y conocimiento.

Seguir articulando esfuerzos entre las instituciones públicas y/o privadas, con la comunidad civil, instituciones del estado y sector público, para llevar a cabo el plan de trabajo de responsabilidad social que contribuyan al desarrollo de la comunidad local.

Seguir promocionando y posicionando a la UNF en el ámbito local, regional y nacional, a través de la realización de actividades de Proyección Social.

Seguir desarrollando y desempeñando talleres de emprendimiento destinado a personas vulnerables, comunidades suscitadas en la periferia de la UNF, comunidades civiles e instituciones del estado.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

ANEXOS

A.1. Evidencias fotográficas de la actividad

Figura 1

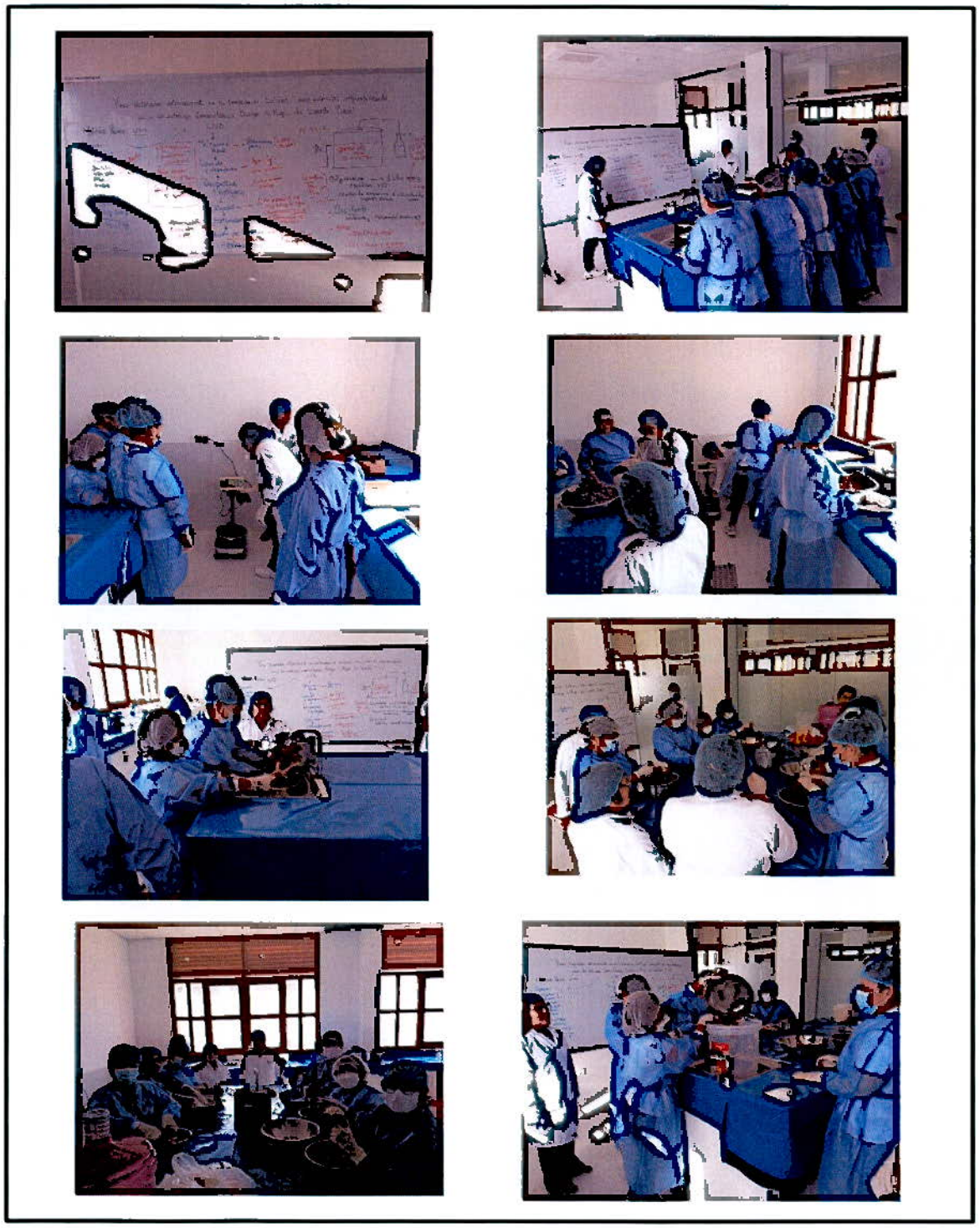
Inducción y explicación de la actividad – 02- diciembre del 2025



Nota. En esa actividad se presentó a los capacitadores, se indicó la metodología de trabajo y las buenas prácticas para la manipulación de alimentos.

Figura 2

Preparación del mosto – 02 y 05 de diciembre del 2025



Nota. La actividad consiste en enseñar a las madres a obtener los porcentajes de azúcar, bentonita, agua tomando en cuenta el peso de la uva.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Figura 3

Dilución, estandarización y fermentación – 05 de diciembre del 2025



Nota. La actividad consiste en enseñar a las madres la cantidad de agua de acuerdo al peso de la uva, se ingresa la bentonita, el azúcar y se prepara los contenedores para el proceso de fermentación.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Figura 4

Trasiego, filtrado y envasado – 19 y 22 de diciembre del 2025



Nota. En esta actividad se separó el vino del mosto, se dejo fermentar una semana más y posteriormente se desinfectó las botellas para el almacenamiento y el posterior encorchado quedando una muestra para el degustamiento con todos los participantes.

A-2 Lista de participantes

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

		FECHA		
DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS			
LABORATORIO	FISICA, QUIMICA Y SUELOS	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres / Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo.	02	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	Nº REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

o Uso correcto de E.P.P	o Uso de insumos, materiales y equipos	o Riesgos eléctricos	o Señalización interna
o Normas de higiene y aseo	o Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU: "ELABORACIÓN DE MACERADOS AFRUTADOS DE NARANJILLA Y PIÑA"		
CURSO	RSU:	SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL	INDUCCIÓN DE MACERADOS	CICLO	
FACULTAD	Y VINOS	GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	-	HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Zapata Peña Eulogia Isabel	76213202		
2	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
3	Vidal Torre, Yanina	70200327		
4	Maria Isabel Mechato Infante	03878030		
5	Nuria Elizabeth Gonzales Alburez	48193729		
6	Sandoval Carmen, Mery del Rosario	03600224		
7	Karina Sojo Rosales	80688344		
8	Hugo Ulises Huaraca Quispe	03574195		
9	Gladys Cisneros Seminario	03588840		
10	Gladys Estrada Cisneros	47411158		
11	Sandy Sugey Giron Seminario	48175349		
12	Kimmy Seminario Reyes	05586860		
13	Diana Ysenia Giron Seminario	42955060		
14	Rosangela Olaya Kreby Yersey	46506566		
15	MARIA del Pilar MAYANGA S	03647066		
16	Bromley Vargas Ingrid Elizabeth	03382136		
17	CHINGA HOPE MARITZA	0360014		
18	Hoppeller Marcelo Charlie Adrian	60816129		
19	Pacheco Briceño Alfredo Miguel	73792864		
20	RAMOS TINEO SILVANA	75509710		
21	Olaya Obleas Cristy Thaiz	76155300		
22	Peto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Pintado García Sergio A	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO
Patricia Torres B	

Escaneado con CamScanner

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

		FECHA		
DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS			
LABORATORIO	DENDROLOGIA	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres/ Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo	05	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N°REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

□ Uso correcto de E.P.P	□ Uso de insumos, materiales y equipos	□ Riesgos eléctricos	□ Señalización interna
□ Normas de higiene y aseo	□ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU "Elaboración de Vinos artesanales de uva"		
CURSO	Macerado: Control, agitación de la mezcla para homogenizar.	SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL		CICLO	
FACULTAD		GRUPO	
ELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Zapata Peña Eulogia Isabel	76213202		
2	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
3	Vidal Flores Yadira	70200327		
4	Maria Isabel Mechato Ifanto	0387803		
5	Mirtha Elizabeth Gonzales Albines	48193729		
6	Sandoval Carmen, Mary del R.	03600224		
7	Karina Sojo Rosales	80688344		
8	Margarita Villalobos Gutierrez	03574695		
9	Gladis Cisneros Sobrino	03688340		
	Gladys Estrada Cisneros.	47411478		
	Sandy Sugey Giron Seminario	48175349		
	Nancy Seminario Reyes	03686860		
13	Diana Joseria Giron Seminario	42955060		
14	Cruzado Olava Krosly Daray	46506566		
15	Maria del Lilar Navarro S	03647066		
16	Bromley Vargas Ingrid E.	03882136		
17	CHINGA MORE Maritza	03600014		
18	Magallan Horcela Charlie Adrian	60816124		
19	Alfido Pacheco Bruyo	75792864		
20	Ramos Tineo Silvano	75509710		
21	Olaya Oblea Bricka Thaiz.	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Purtado Zarcas Sergio A.	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

		FECHA		
DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS			
LABORATORIO	FISICA, QUIMICA Y SUELOS	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres / Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo.	12	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N° REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

▫ Uso correcto de E.P.P	▫ Uso de insumos, materiales y equipos	▫ Riesgos eléctricos	▫ Señalización interna
▫ Normas de higiene y aseo	▫ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU UNO: TRATAMIENTO Y CONTROL DE COVIDD 1		
CURSO		SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL	RSU DOCENTE: CONTROL DE	CICLO	
FACULTAD	COVIDD Y GESTION AMBIENTAL	GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Martha Elizabeth Gonzales Alberca	48193729		
2	Estrada E. Elizabeth	47411458		
3	Sandoval Carmen Mary del R.	03600224		
4	Gladys Cisneros Silva	0358890		
5	Vidal Tone Yanina	70200327		
6	Magallon Marulo Charly	60816129		
7	Zapata Piña Eulogia Isabel	76213202		
8	Bromley Vargas Ingrid E.	03882136		
9	Chinchay Hole Haniza	03600014		
10	Ceuzada Olaya Keesly Daniay	46506566		
11	Yuon Seminario Diana Yeuna	42955060		
12	Yuon Seminario Sandy S.	48175349		
13	Huchato Inuante Hania I.	77298401		
14	Navarro Sarmiento Maria del Pilar	03647066		
15	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
16	Ramos Tinco Silvana	75509710		
17	Seminario Reyes Nancy	75983763		
18	Rojo Rozales Karina	80688349		
19	Villalobos Gutierrez Margarita	03574695		
20	Pacheco Briceño Alfredo M.	73792864		
21	Olaya Oblea Ericka Thaiz	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Pintado Garcia Sergio A.	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO
Patricia Torres B	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

		FECHA		
DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS			
LABORATORIO	DENDROLOGIA	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres/ Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo	19	12	25
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N°REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

□ Uso correcto de E.P.P	□ Uso de insumos, materiales y equipos	□ Riesgos eléctricos	□ Señalización interna
□ Normas de higiene y aseo	□ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU: VINOS. TRASIEGO 2 Y CONTROL DE CALIDAD 2		
CURSO		SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL	RSU: MOLDEADOS: ENVASADO	CICLO	
FACULTAD		GRUPO	
LIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	MARITZA CHINGA MORE	03600014		
2	Gladys Cisneros Silva	03588390		
3	Gladys E. Estrada Cisneros	[illegible]		
4	Sandoval Carmen Mery del R.	03600224		
5	Martha E. Gonzales Alburez	48193729		
6	Margarita A Villalobos Gutierrez	03574695		
7	Vidal Tome Yanina	70200329		
8	Maria del Pilar Manrique Sacsicuita	03647066		
9	Charlie Adrian Magallan Marcelo	60816129		
10	Bromley Vargas Ingrid Elizabeth	03882136		
	Cruzado Olaya Lesly Danay	46506566		
	Giron Seminario Diana Juana	42955060		
13	Giron Seminario Sandy Sugey	48175349		
14	Hechato Inuma Maria Isabel	77898401		
15	Olaya Palacios Angie Yadira	73860581		
16	RAMOS TINEO SILVANA.	75509710		
17	Seminario Reyes Nancy	75983763		
18	Sojo Rosales Karina	80688344		
19	Zapata Pera Eulogio Isabel	76213203		
20	Pachas Briceño Alfredo Miguel	73792864		
21	Olaya Oblea Ericka Thaiz	76155300		
22	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
23	Pintado Garcia Sergio Alexander	71920196		
24	Zapata Cordova Manuel A	75933757		
25				

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	FORMATO	CÓDIGO	F-A08.02-UL-002
	REGISTRO DE ASISTENCIA EN LOS LABORATORIOS	REVISIÓN	02
		FECHA	26/11/2024

		FECHA		
DEPENDENCIA	DGSA - UNIDAD DE LABORATORIOS			
LABORATORIO	FISICA, QUIMICA Y SUELOS	DÍA	MES	AÑO
RESPONSABLE	Ing. Nancy Maribel Arana Torres / Ing. Gleen Aldair Sandoval Castillo.	22	12	2025
CARGO	TECNICO DE LABORATORIO	N° REG		

CHARLA PREVENTIVA PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS

CLASIFICACIÓN DEL TEMA - Marcar (x)

▫ Uso correcto de E.P.P	▫ Uso de insumos, materiales y equipos	▫ Riesgos eléctricos	▫ Señalización interna
▫ Normas de higiene y aseo	▫ Otros (especificar):		

DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR

NOMBRE DE LA PRÁCTICA O TÍTULO DEL PROYECTO	RSU VINO: PASTEURIZACIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO		
CURSO		SEMESTRE	2025-II
ESCUELA PROFESIONAL		CICLO	
FACULTAD		GRUPO	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		HORA INICIO	
		HORA FINAL	

DATOS DEL USUARIO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Bromley Vargas Ingrid Elizabeth	03882136		
2	Margarita Alcinilio Ushiñahua Suclupe	03574695		
3	Hugo Cesar Silva	03588390		
4	Maria Isabel Mechato Infante	03878031		
5	Mirtha Elizabeth Gonzales Albines	48193729		
6	Sandoval Carmen Mery del R.	03600224		
7	RAMOS TINEO SILVANA	75509710		
8	Magallon Marcelo Charles Adrian	60816129		
9	ALVAREZ SARMIENTO MARIA D. Pilar	03647066		
10	CHINGA HORE MARTZA	03600014		
11	Curzado Olaya Krezly Darcy	46506566		
12	Estrada Cisneros Gady E.	47411458		
13	Giron Seminario Diana Jesenia	42955060		
14	Elton Seminario Sandy S.	48175349		
15	Magallon Marcelo Charles A.	60816129		
16	Olaya Palacios Angie Yadira	73060581		
17	Seminario Reyes Nancy	75983763		
18	Sojo Rosales Karina	80688344		
19	Vidal Torre Yanina	70200327		
20	Zapata Pena Eulogia Isabel	76213202		
21	Pachico Briceño Alfido Miguel	73792864		
22	Olaya Okita Ericka Thaiz	76155300		
23	Reto Reyes Anthony Joel	60900310		
24	Pintado Garcia Sergio A.	71920196		
25	Zapata Cordova Manuel	75933757		

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE DE LABORATORIO
Patricia Torres B.	

SAVIDE PERÚ
SALUD, VIDA Y DESARROLLO

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DIRECTIVO
DESPACHO DE PRESIDENCIA
PRESIDENCIA DEL COA. ALFREDO PACHECO BRICEÑO

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

SULLANA, 16 DE MARZO DE 2026

YO, ALFREDO PACHECO BRICEÑO, PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO DE LA ORGANIZACIÓN NO GUBERNAMENTAL DE DESARROLLO ASOCIACIÓN SOCIAL CIVIL SALUD, VIDA Y DESARROLLO – ONGD SAVIDE PERÚ, HAGO CONSTAR QUE OTORGO MI CONFORMIDAD PLENA RESPECTO AL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA DENOMINADO: **"VINOS ELABORADOS ARTESANALMENTE EN LA PROVINCIA DE SULLANA COMO POTENCIAL EMPRENDIMIENTO PARA LAS LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER DE SAVIDE PERÚ"**, EJECUTADO EN COORDINACIÓN CON LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA - SULLANA, A TRAVÉS DE SU DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN CULTURAL Y PROYECCIÓN SOCIAL.

EL VOLUNTARIADO TUVO COMO OBJETIVO FORTALECER LAS CAPACIDADES PRODUCTIVAS DE LAS MADRES DE FAMILIA DE NUESTRA ORGANIZACIÓN, PROMOVIENDO EL APRENDIZAJE PRÁCTICO, EL EMPRENDIMIENTO Y EL DESARROLLO DE HABILIDADES ORIENTADAS A LA MEJORA DE SUS OPORTUNIDADES ECONÓMICAS. DURANTE SU EJECUCIÓN, LAS VOLUNTARIAS DEMOSTRARON COMPROMISO, RESPONSABILIDAD Y UN TRABAJO ARTICULADO QUE PERMITIÓ EL DESARROLLO DE DIVERSAS ACTIVIDADES FORMATIVAS.

AGRADECEMOS CORDIALMENTE AL EQUIPO RESPONSABLE DEL CITADO PLAN DE TRABAJO INTEGRADO POR: MARÍA LUZ GARCIA CRIOLLO, EDIN MENDOZA CULQUI, PATRICIA MERCEDES TORRES BECERRA, ROSA GISELA ORTIZ CASTILLO, Y JANNYNA RETO GÓMEZ; QUIENES BRINDARON UN ACOMPAÑAMIENTO CERCANO, RESPETUOSO Y MUY PROFESIONAL; LOGRANDO UN IMPACTO POSITIVO EN LAS BENEFICIARIAS Y EN SUS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS.

POR MEDIO DEL PRESENTE DOCUMENTO, EXPRESO MI SATISFACCIÓN Y CONFORMIDAD CON LAS ACCIONES REALIZADAS; DESEANDO EL CUMPLIMIENTO DEL EQUIPO RESPONSABLE Y MUESTRA DISPOSICIÓN PARA FUTURAS COLABORACIONES EN FAVOR DEL DESARROLLO DE LAS FAMILIAS DE LA ONGD SAVIDE PERÚ.

ATENTAMENTE;

ASOCIACIÓN SOCIAL SALUD VIDA Y DESARROLLO
ONGD SAVIDE PERÚ
COA. ALFREDO PACHECO BRICEÑO
PRESIDENTE

DESPACHO DE PRESIDENCIA
SAVIDE PERÚ

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

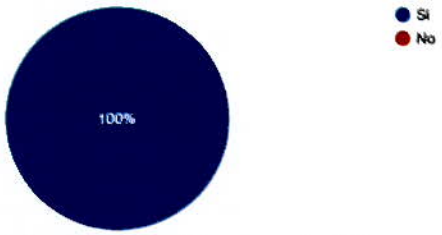
A.4 Resultado de encuestas de nivel de satisfacción

Se realizó una encuesta a los 24 participantes del taller con el fin de conocer la opinión de cada uno de ellos y determinar que otro taller desean que se dicte.

1. ¿Los materiales que recibió fueron acertados y suficientes?

Figura 5

Materiales recibidos

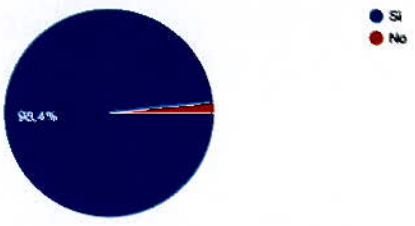


Nota. Presentación de materiales con trípticos suficiente para todos los participantes.

2. ¿Las presentaciones fueron claras y fáciles de seguir?

Figura 6

Presentación

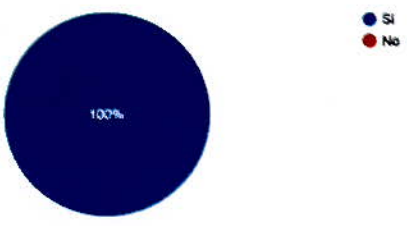


Nota. El 98.4% de los participantes indicaron que las presentaciones fueron claras.

3. ¿El contenido fue oportuno y de calidad?

Figura 7

Contenidos



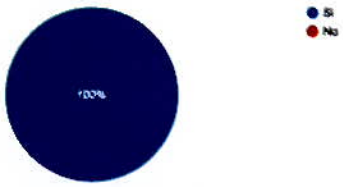
Nota. En su totalidad estuvieron de acuerdo con la calidad del contenido.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

4. ¿La organización del taller y el soporte logístico fueron apropiados?

Figura 8

Organización del taller

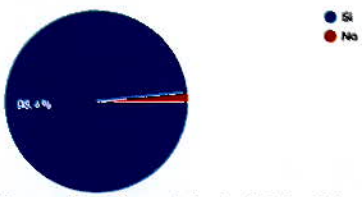


Nota. Conformidad al 100% sobre la organización del taller.

5. ¿Las actividades se cumplieron en el horario dispuesto?

Figura 9

Horarios Dispuestos en Actividades



Nota. Conformidad al 98.4% sobre los horarios del taller.

6. ¿El horario ha favorecido la asistencia al curso?

Figura 10

Asistencia al taller

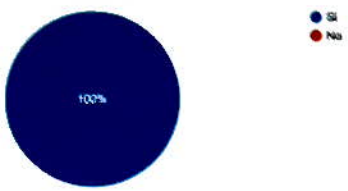


Nota. 100% de la totalidad de asistentes en del taller.

7. ¿El número de alumnos del grupo ha sido adecuado para el desarrollo del taller?

Figura 11

Número de participantes



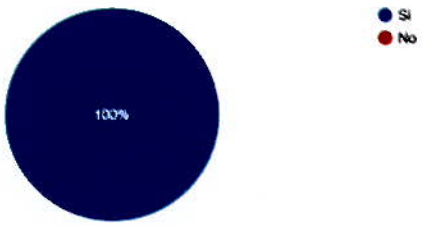
- *Nota.* Se trabajó con el número adecuado de alumnos para el aforo del laboratorio.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

8. ¿El contenido del taller ha respondido a mis necesidades formativas?

Figura 12

Contenido adecuado a necesidades formativas



Nota. El total de participantes están de acuerdo que el contenido cumple con su necesidad.

9. ¿La forma de impartir el taller ha facilitado el aprendizaje?

Figura 13

Aprendizaje en el taller

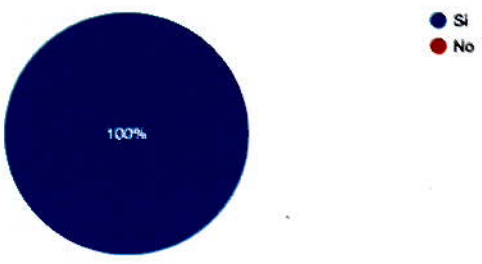


Nota. El total de participantes indican que la metodología facilitó el aprendizaje.

10. ¿Los materiales entregados son comprensibles y adecuados?

Figura 14

Materiales comprensibles y adecuados



Nota. El 100% de participantes estuvieron de acuerdo con el material entregado.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

11. ¿El taller me ha permitido adquirir nuevas habilidades / capacidades que pueda aplicar?

Figura 15

Habilidades y capacidades nuevas para aplicar

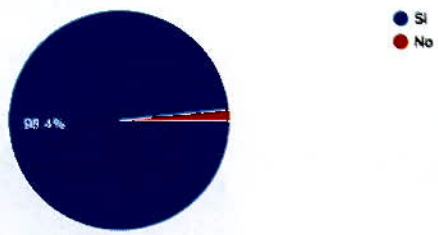


Nota. El total de participantes indique que adquirieron habilidades nuevas para aplicar.

12. ¿He ampliado conocimientos para mi progreso personal?

Figura 16

Ampliar el conocimiento para el progreso de participantes

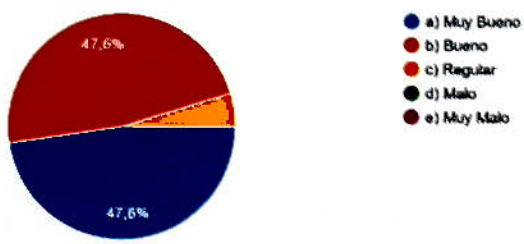


Nota. El 98.4% indica que el taller ha ampliado sus conocimientos en apoyo a su progreso.

13. ¿La comunicación de el/la o los/las formadores (es) ha sido clara y eficaz?

Figura 17

Claridad de los ponentes



Nota. El 47.6% del total de participantes indican que la comunicación fue muy buena y el 47.6% buena.

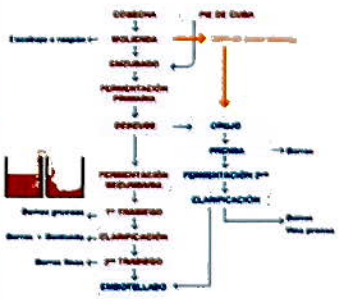
UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

A.5 Tríptico de procedimiento de actividades

Materia prima e insumos

1. **Uvas u otra fruta de la región:** Frutos sanos y maduros, libres de moho o podredumbre.
2. **Agua Hervida:** Se deber hervir con un día de anticipación para eliminar contaminantes, luego se deja enfriar.
3. **Azúcar:** Aumenta la concentración de azúcar del mosto.
4. **Ácido cítrico y bicarbonato de sodio:** Corrige la acidez del mosto diluido, lo que permite que la levadura actúe adecuadamente. En el caso de fruta muy ácida se le agrega bicarbonato de sodio y si son menos ácidos se agrega ácido cítrico.
5. **Levadura:** (Saccharomyces cerevisiae). Necesaria para la fermentación alcohólica del mosto.
6. **Clarificantes:** Bentonita o enzimas pécticas. Mejora la presentación del producto y acelera el proceso de clarificación (se usa bentonita o enzimas pécticas).
7. **Bisulfito de Sodio o metabisulfito de sodio:** Evita la contaminación en los seguros de fermentación y en el lavado de botellas.

Elaboración de vinos artesanales



UNF

Contactos

MG. MARIA LUZ GARCÍA CRIOLLO
mlgarcias@unf.edu.pe

Nuestro equipo te ayudará

Universidad Nacional de Frontera

RSU

FACULTAD DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA

"VINOS ELABORADOS ARTESANALMENTE EN LA PROVINCIA DE SULLANA COMO POTENCIAL EMPRENDIMIENTO PARA LAS LIDERESAS COMUNITARIAS BRAZOS DE MUJER DE SAVIDE PERÚ"

DOCENTES RESPONSABLES:

- Mba. Patricia Torres Becerra
- Mg. María Luz García Criollo
- Mg. Rosa Gisella Ortiz Castillo
- MSc. Edin Mendoza Culqui
- Mg. Jannina Reto Gómez



1 Selección y pesado de uvas

Uvas maduras y dulces (°Bx ≥ 18)
Sin hongos ni podredumbre

2 Lavado y desinfección

Cubrir completamente la fruta con 1 cucharadita de lejía por cada 5 litros de agua (5 minutos). Enjuagar.

3 Despalillado y estrujado

Romper la piel y liberar jugo sin triturar semillas con las manos bien lavadas.

4 Dilución

Adicionar agua tratada al zumo de uva.
1 Litro de Jugo de pulpa en 2 litros de agua

5 Corrección de azúcar

Para ayudar formación de alcoholes en la fermentación (sirven como alimento de las levaduras)

6 Incorporación de la levadura activada y bentonita

La levadura deberá estar previamente hidratada (se observa ligera aparición de burbujas). DEspués de 5 minutos adicionar bentonita

7 Fermentación

Se deja reposar y se monitorea la fermentación por 7 días

8 Trasiego+ Filtración + Estandarización

Activación de la levadura

Cálculo de levadura

0.2 g levadura/Litro de mosto.

- Agua tibia 35-40 °C
- Agregar 1 cucharadita de azúcar o 1-2 cucharadas de mosto
- Agregar la levadura
- Esperar 20 min
- Temperar y agregar al mosto completo

Floculante - cálculo (clarificación)

Cálculo de clarificante

Bentonita (g)=Volumen de mosto (L)×0.3

Hidratación de bentonita

En agua caliente incorporar la bentonita hasta que quede completamente disuelta
Agua (mL)=Bentonita (g)×15

Corrección de azúcar

Cantidad de azúcar añadida = 1 litro de mosto diluido x 200 g de azúcar (0.2Kg)
Grados brix ideales: 20 - 24 °Brix
(dependiendo del dulzor del vino y el grado de alcohol que deseen obtener

¿Qué características deberá tener el producto final?

Qué revisar	Cómo debe verse / oler / saber	Si está mal, qué indica
Color y claridad	Ligeramente transparente, sin partes flotando	Turbio u opaco → fermentación incompleta o contaminación
Olor	Huele a fruta o a vino fresco	Olor a vinagre, moho o huevo → el vino se dañó
Sabor	Equilibrado: un poco ácido, un poco dulce, agradable	Muy ácido, muy amargo o con sabor extraño → problema de fermentación
Alcohol	Se siente cálido pero suave	Si "quema" mucho → fermentación descontrolada
Textura	Suave en boca, sin burbujas si no es espumoso	Burbujas → fermentación sigue activa; textura áspera → defecto



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

A.6 Formato para importar participantes

Datos Generales

Nombre del Evento	Vinos elaborados artesanalmente en la provincia de Sullana como potencial emprendimiento para las lideresas Comunitarias Brazos de Mujer de Savide Perú"	Fecha de Resolución
Resolución de Aprobación Evento	N° 991-2025-UNF/CO – Artículo Segundo	14 de noviembre 2025
Fecha del Evento	Del 02 al 22 de diciembre 2025	
Horas académicas	20 horas	

Formato de participantes para Organizadores

Obligatorio						
DNI	***Folio***	***Número***	***Participación***	***Apellido***	***Nombre***	**email**
71126690	2025		Ponente	García Criollo	María Luz	mlgarciac@unf.edu.pe
40197728	2025		Ponente	Mendoza Culqui	Edin	emendozac@unf.edu.pe
16792027	2025		Ponente	Torres Becerra	Patricia Mercedes	ptorres@unf.edu.pe
41052931	2025		Organizador	Ortiz Castillo	Rosa Gisela	rortizc@unf.edu.pe
02830506	2025		Organizador	Reto Gómez	Jannyna	jreto@unf.edu.pe

Formato de participantes para Ponentes

Obligatorio						
DNI	***Folio***	***Número***	***Participación***	***Apellido***	***Nombre***	**email**
71126690	2025		Ponente	García Criollo	María Luz	mlgarciac@unf.edu.pe
40197728	2025		Ponente	Mendoza Culqui	Edin	emendozac@unf.edu.pe
16792027	2025		Ponente	Torres Becerra	Patricia Mercedes	ptorres@unf.edu.pe
41052931	2025		Ponente	Ortiz Castillo	Rosa Gisela	rortizc@unf.edu.pe
02830506	2025		Ponente	Reto Gómez	Jannyna	jreto@unf.edu.pe

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Formato de participantes para Participante

Obligatorio						
DNI	***Folio***	***Número***	***Participación***	***Apellido***	***Nombre***	**email**
16792027	2025		Participante	Torres Becerra	Patricia Mercedes	ptorres@unf.edu.pe
71126690	2025		Participante	García Criollo	María Luz	mlgarciac@unf.edu.pe
40197728	2025		Participante	Mendoza Culqui	Edin	emendozac@unf.edu.pe
41052931	2025		Participante	Ortiz Castillo	Rosa Gisela	rortizc@unf.edu.pe
02830506	2025		Participante	Reto Gómez	Jannyna	jreto@unf.edu.pe
03882136	2025		Participante	Bromley Vargas	Ingrid Elizabeth	savideperu@gmail.com
03588390	2025		Participante	Cisneros Sobrino	Gladys	savideperu@gmail.com
03600014	2025		Participante	Chinga More	Maritza	savideperu@gmail.com
46506566	2025		Participante	Cruzado Olaya	Kresly Danay	savideperu@gmail.com
47411458	2025		Participante	Estrada Cisneros	Gladys Elizabenth	savideperu@gmail.com
42955060	2025		Participante	Girón Seminario	Diana Yesenia	savideperu@gmail.com
48175349	2025		Participante	Girón Seminario	Sandy Sugey	savideperu@gmail.com
48193729	2025		Participante	Gonzales Albines	Mirtha Elizabeth	savideperu@gmail.com
77298401	2025		Participante	Mechato Infante	María Isabel	savideperu@gmail.com
60816129	2025		Participante	Mogollón Marcelo	Charles Adrian	savideperu@gmail.com
03647066	2025		Participante	Navarro Sarmiento	María del Pilar	savideperu@gmail.com
73860581	2025		Participante	Olaya Palacios	Angie Yadira	savideperu@gmail.com
75509710	2025		Participante	Ramos Tineo	Silvana	savideperu@gmail.com
03600224	2025		Participante	Sandoval Carmen	Mery del Rosario	savideperu@gmail.com
75983763	2025		Participante	Seminario Reyes	Nancy	savideperu@gmail.com
80688344	2025		Participante	Sojo Rosales	Karina	savideperu@gmail.com
70200327	2025		Participante	Vidal Torre	Yanina	savideperu@gmail.com
03574695	2025		Participante	Villalobos Gutiérrez	Margarita	savideperu@gmail.com
76213202	2025		Participante	Zapata Peña	Eulogia Isabel	2020103035@unf.edu.pe

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

73792864	2025		Participante	Pacheco Briceño	Alfredo Miguel	savideperu@gmail.com
76155300	2025		Participante	Olaya Oblea	Ericka Thaiz	savideperu@gmail.com
60900310	2025		Participante	Reto Reyes	Anthony Joel	savideperu@gmail.com
71920196	2025		Participante	Pintado García	Sergio Alessandro	2023103029@unf.edu.pe
75933757	2025		Participante	Zapata Cordova	Manuel Alberto	2023103038@gmail.com

A.7 Sustentación de gastos asignados

Toda la materia prima, insumos, equipos, materiales e infraestructura fue proporcionada por los organizadores y por la ONG SAVIDE.