

**NOTIFICACIÓN RESOLUCIÓN DE VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA  
N° 078-2025-UNF-VPAC de fecha 03 de diciembre de 2025**

**APROBAR**, el Plan de Trabajo de la *"XI Feria Gastronómica de la UNF-2025-II"*,

**A:** **Dr. Abdías Chávez Epiquén**  
Coordinador de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

Fecha recepción: \_\_\_\_\_





## UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

# RESOLUCIÓN DE VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA N° 078-2025-UNF-VPAC

Sullana, 03 de diciembre de 2025.

### VISTOS:

Oficio N° 2076-2025-UNF-VPAC/DGSA de fecha 28 de noviembre de 2025, Informe N° 29-2025-UNF-VPAC/FCET de fecha 28 de noviembre de 2025, Oficio N° 015-2025-UNF/FCET-EAHT/RIT de fecha 26 de noviembre de 2025, y:

### CONSIDERANDO:

Que de conformidad con el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, 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 N° 30220, 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, conforme a la RVM N° 244-2021-MINEDU que resuelve aprobar el Documento Normativo denominado "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución", en su numeral 6.1.1, la Comisión Organizadora se encuentra integrada por un Presidente y dos Vicepresidentes, encargados de dirigir y ejecutar las políticas en los ámbitos académico y de investigación respectivamente; y en su numeral 6.1.4 Funciones de la Comisión Organizadora: Las funciones de la Comisión Organizadora son las siguientes:... (g) *Concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas.*

Que, mediante Resolución de Presidencia de Comisión Organizadora N° 198-2025-UNF/PCO, de fecha 13 de octubre de 2025, se resuelve la Formalización de la emisión de Resoluciones Vicepresidenciales, el alcance de las Resoluciones Vicepresidenciales, la elevación de





## UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

expedientes a la Comisión Organizadora, el procedimiento de elevación, el reconocimiento de la responsabilidad técnica y supervisión y ejecución.

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 916-2024-UNF/CO, de fecha 28 de octubre de 2024, se actualizó el Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional de Frontera (ROF-UNF), el cual establece en sus siguientes artículos lo siguiente:

### *Artículo 13°. Vicerrectorado Académico*

*El Vicerrectorado Académico es el órgano de dirección encargado de proponer y promover las políticas y normas académicas de formación integral; y, de organizar, programar, ejecutar y controlar el desarrollo de la actividad académica a través de los órganos de línea dependientes, en concordancia con las directivas impartidas por el Rector.*

### *CAPÍTULO VI*

#### *06. DE LOS ÓRGANOS DE LÍNEA*

*Constituyen órganos de línea de la UNF los siguientes:*

*...()*

#### *06.2 Decanato*

### *Artículo 77° Decanato*

*El Decanato es el órgano de línea, que dirige administrativa y académicamente el funcionamiento de la Facultad. Es el órgano de línea responsable de representar a la Facultad ante el Consejo Universitario y la Asamblea Universitaria conforme lo dispuesto en la Ley Universitaria.*



*SBJ*

Que, Oficio N° 015-2025-UNF/FCET-EAHT/RIT de fecha 26 de noviembre de 2025, el docente Mgtr. Raimundo Ishuiza Tapullima, presenta al Coordinador de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, el **Plan de Trabajo de la "XI Feria Gastronómica de la UNF-2025-II"**, el cual se ha programado en la fecha viernes 05 de diciembre de 2025 desde las 08:00 am hasta las 02:00 pm, solicitando la aprobación de dicho plan con la emisión de acto resolutivo correspondiente.

Página | 2

Que con Informe N° 29-2025-UNF-VPAC/FCET de fecha 28 de noviembre de 2025 el Coordinador de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo sustenta la aprobación y viabilidad del **Plan de Trabajo de la "XI Feria Gastronómica de la UNF-2025-II"**, el cual dar a conocer el resultado de los aprendizajes de los estudiantes del curso Taller de Cocina y generar un espacio de encuentro entre la comunidad universitaria y los actores del sector gastronómico local, fomentando la interacción, el intercambio de experiencias y la difusión de propuestas culinarias que revalorizan los insumos y tradiciones propias de la región Poirura, solicitando a la Vicepresidencia Académica la aprobación del citado plan con emisión de acto resolutivo correspondiente.



## UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

Que la aprobación del **Plan de Trabajo de la "XI Feria Gastronómica de la UNF-2025-II"**, es viable y justificado, ya que tiene como finalidad establecer la organización, coordinación y ejecución de las actividades orientadas al desarrollo de un espacio académico, cultural y productivo que promueva la creatividad culinaria, el emprendimiento estudiantil y la valorización de la gastronomía regional. Asimismo, busca fortalecer las competencias prácticas de los estudiantes, fomentar la integración universitaria y proyectar la identidad cultural de la institución hacia la comunidad local y regional. Haciendo hincapié que la aprobación de este Plan de Trabajo cuenta con el respaldo de los informes emitidos por la dirección y unidad competente, los cuales lo avalan técnica y académicamente.

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

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 30220, el TUO de la Ley de Procedimiento Administrativo General Ley N° 27444, la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU y la Resolución Viceministerial N° 064-2024-MINEDU.

### SE RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO. – APROBAR**, el Plan de Trabajo de la **"XI Feria Gastronómica de la UNF-2025-II"**, presentado por el responsable docente Mgtr. Raimundo Ishuiza Tapullima de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, el mismo que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Página | 3

**ARTÍCULO SEGUNDO. - ENCARGAR** a la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de esta Casa Superior de Estudios en coordinación con los responsables del citado plan, la ejecución, operatividad y seguimiento del plan aprobado en el artículo precedente.

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

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y EJECÚTESE.**



Universidad Nacional de Frontera

Dr. Sigifredo Alberto Burneo Sánchez  
VICEPRESIDENTE ACADÉMICO DE LA  
COMISIÓN ORGANIZADORA

**UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE FRONTERA**



**PLAN DE TRABAJO DE LA XI FERIA  
GASTRONÓMICA - UNF**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO



Sullana – Perú

**2025**

## PLAN DE TRABAJO DE LA XI FERIA GASTRONÓMICA - UNF

### I. DATOS INFORMATIVOS

La XI Feria Gastronómica de la Universidad Nacional de Frontera se desarrollará en un (1) día calendario, el **5 de diciembre de 2025**, y tiene como propósito promover el talento culinario, la innovación gastronómica y la integración entre la comunidad universitaria y los actores del sector gastronómico local. El evento será ejecutado por la **Universidad Nacional de Frontera**, teniendo como beneficiarios a la **comunidad interna de la UNF y a los empresarios invitados**. La feria se realizará en el **estacionamiento techado ubicado frente al Taller de Gastronomía**, espacio acondicionado para la exposición, preparación y degustación de diversos productos gastronómicos elaborados por los estudiantes.

La actividad contará con un horario de **08:00 a.m. a 2:00 p.m.**, durante el cual se presentarán stands temáticos, demostraciones culinarias, muestras gastronómicas y actividades de interacción con los visitantes. La organización y ejecución estarán a cargo de la **Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo**, la **Escuela de Administración Hotelera y de Turismo**, así como los **docentes y estudiantes de la asignatura Taller de Cocina**, quienes desarrollarán las propuestas gastronómicas, coordinarán la logística del evento y garantizarán el adecuado funcionamiento de cada módulo. Esta feria busca fortalecer las competencias prácticas de los estudiantes, fomentar el emprendimiento gastronómico y promover la valoración de los insumos y tradiciones culinarias de la región.

### II. INTRODUCCIÓN

La XI Feria Gastronómica de la Universidad Nacional de Frontera constituye una actividad académica y formativa orientada al fortalecimiento de las competencias profesionales de los estudiantes de la Escuela de Administración Hotelera y de Turismo, así como a la promoción de la cultura culinaria regional. Este evento se desarrolla como parte de las prácticas aplicadas de la asignatura Taller de Cocina, permitiendo que los estudiantes integren conocimientos teóricos y habilidades técnicas a través de la preparación, presentación y servicio de productos gastronómicos elaborados con criterios de calidad, creatividad e innovación.

La feria tiene como propósito principal generar un espacio de encuentro entre la comunidad universitaria y los actores del sector gastronómico local, fomentando la interacción, el intercambio de experiencias y la difusión de propuestas culinarias que revalorizan los insumos y tradiciones propias de la región de Piura. Asimismo, busca promover el emprendimiento estudiantil mediante la organización de stands





temáticos y demostraciones culinarias que evidencian el trabajo colaborativo entre docentes y alumnos.

El presente pre informe presenta los datos informativos, fundamentos, organización y actividades programadas para la realización de la XI Feria Gastronómica, desarrollada el 5 de diciembre de 2025 en el estacionamiento techado frente al Taller de Gastronomía. Este documento tiene como finalidad dejar constancia del proceso de planificación y ejecución, así como contribuir a la mejora continua de futuras ediciones de la feria.

### III. JUSTIFICACIÓN

La UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA, es una universidad pública autónoma, cuya comunidad académica está orientada a formar profesionales con una base humanista, científica y tecnológica con conciencia de nuestro país como realidad multicultural, que contribuye con investigación y docencia al desarrollo sostenible de la Subregión Luciano Castillo Colonna, en la región fronteriza noroeste y del país, en armonía con la preservación del medio ambiente.

La carrera de Administración Hotelera y de Turismo forma profesionales con sólidas capacidades, competencias y conocimientos que les permitan desempeñarse exitosamente en el mercado turístico regional, nacional e internacional; así como, investigar e innovar emprendimientos que contribuyan al desarrollo del potencial turístico del país con responsabilidad social, cultural y ambiental.

El programa de estudios de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera, tiene dentro de su currículum, el curso Taller de Cocina, el mismo que de acuerdo a la semilla debe ser desarrollado bajo la siguiente denominación: La asignatura de estudio general, es de carácter eminentemente práctico. Se propone la preparación de lo más representativo de la cocina regional, nacional e internacional; a la vez que mantienen las condiciones de higiene e inocuidad de los alimentos. Culmina con una feria gastronómica. Comprende: Cocina regional, Cocina nacional, Cocina internacional, Higiene de las instalaciones e Inocuidad en la preparación de los alimentos.

En ese sentido, la misma semilla de la asignatura establece la realización de una Feria Gastronómica como resultado de los aprendizajes; mostrando las diferentes especialidades que ha podido aplicar los estudiantes de la cocina regional, de la cocina nacional y de la cocina internacional. Esta última se ha integrado con una actividad de innovación mediante la fusión gastronómica de especialidades de la gastronomía nacional e internacional y fusionarla bajo la perspectiva de los





ingredientes y técnicas locales, generando la innovación gastronómica. De tal manera que la feria gastronómica se convierte en el espacio necesario para evidenciar los aprendizajes obtenidos de manera aplicativa; así como la presentación de cocina patrimonial como novedad a incorporar en la presente edición.

#### **IV. OBJETIVOS**

##### **Objetivo general:**

- Mostrar el resultado de los aprendizajes de los estudiantes del curso Taller de Cocina, del programa de estudios de Administración Hotelera y de Turismo – UNF, en coordinación con empresarios del sector, a través de la presentación de especialidades gastronómicas: entrada/plato principal/**bebidas**/postres.

##### **Objetivos específicos:**

- Fortalecer las capacidades para la innovación de los estudiantes involucrados; a través de la fusión gastronómica.
- Articular esfuerzos con el sector público y privado.

#### **V. FECHA DEL EVENTO:**

- 05 de diciembre del 2025

#### **VI. RECURSOS:**

##### **6.1 HUMANOS:**

##### **Equipo organizador:**

- Mg. Raimundo Ishuiza Tapullima
- Mg. Joyce Mamani Cornejo
- Dr. Luiggi Bruno Castillo Chung
- Mg. David Gonzales Espino
- Mg. Samantha Calle Ruiz





- Walter Calle Cubas (profesional técnico en gastronomía y arte culinario)
- Dr. Miguel Ángel Raymundo Sandoval
- Mg. Segundo Antonio Espinoza Palomino
- Mg. Diana Angélica Ruiz Yenque.
- Mg. Raquel Silva Juárez

**Equipo de apoyo logístico de la organización:**

- NAVARRO FUENTES BELI JUNIOR
- MARTINEZ QUEVEDO ANA PATRICIA
- PACHERREZ BENITES SANDRA PAOLA
- MORALES FLORES CORAIMA NOEMI
- SANDOVAL ANDRADE DIANA NAYELI
- CHUNA ARGUELLO NAGELY SMITH
- HERRERA GUZMÁN KARINA AURORA
- REQUENA ALCAS MILUSKA YAMILE
- CACERES PALACIOS AARON JAVIER

**Empresarios invitados (Restaurantes):**

- Cámara de Comercio (Empresarios).

**Empresarios invitados (Artesanos):**

- Asociación Manos Creativas de Sullana

**Personal de apoyo técnico:**

- Colaboradores de Imagen Institucional UNF

**Moderador(a):**

- Luiggi Bruno Castillo Chung: Presentación del programa del evento.

**6.2 INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA:**

- Estacionamiento techado frente al Taller de Gastronomía, acondicionado con mobiliario, sistema de sonido, proyector,





- micrófonos y conexión a internet.
- Equipos técnicos: laptop, proyector, pantalla de proyección, micrófonos inalámbricos, estabilizadores y conexión a internet.
- Mesa de recepción para registro de asistentes y entrega de programas impresos.
- 30 mesas y 45 sillas para acondicionar los stands.
- Extensión de 150 metros.

### 6.3 MATERIALES:

- Programa oficial impreso y digital.
- Plantillas para presentaciones en PowerPoint.
- Certificados y Constancias.
- Listas de asistencia.

### 6.4. INSTITUCIONALES

Como parte del reconocimiento institucional y el fomento del mérito académico, se considerarán los siguientes estímulos y documentos oficiales:

- Emitir certificado institucional a los asistentes, organizadores y empresarios invitados por su destacada participación en el evento.
- Cartas de reconocimiento a los empresarios invitados, emitidas por la Facultad.

## VII. TEMÁTICA

### 7.1 Población Objetiva:

Estudiantes, docentes, artesanos, empresarios del rubro gastronómico y público en general.

### 7.2 Metodología

El evento se desarrollará mediante presentación de platos gastronómicos de estudiantes y empresarios invitados, así como productos de artesanos locales, fomentando la





sostenibilidad e identidad.

### 7.3 Contenidos

- Turismo sostenible y su aplicación en la gastronomía.
- Experiencias culinarias con enfoque en sostenibilidad.

### VIII. PRESENTACIÓN DE INFORME FINAL

El Informe Final incluirá lo siguiente:

- Relación completa de participantes (empresarios invitados, artesanos locales, estudiantes organizadores y asistentes).
- Registro fotográfico y evidencias del desarrollo del evento.
- Evaluación de la jornada mediante encuesta de satisfacción a los participantes.
- Conclusiones generales respecto al cumplimiento de los objetivos propuestos.
- Recomendaciones para futuros eventos.
- Anexos con certificados emitidos y materiales utilizados.

El informe será entregado en formato físico y/o digital ante la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

Población beneficiaria : Miembros de la Comunidad Universitaria de la UNF y público general.

Lugar del evento : Estacionamiento techado frente al Taller de Gastronomía

Fecha : 05 de diciembre del 2025

Hora : 8:00 pm hasta las 2:00 pm





**PROGRAMA DEL EVENTO**

XI FERIA GASTRONÓMICA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE  
FRONTERA

**TURNO MAÑANA**

Horario	Actividad	Responsable
11:00 am 11:10 am	Registro de participantes	Comisión de estudiantes
11:10 am 11:20 am	Palabras de Bienvenida	Dr. Abdías Chávez Epiquén
11:20 am 11:30 am	Brindis de Apertura de la Feria Gastronómica	Dr. José Florentino Molero López
11:30 am 11:50 am	Presentación de la Feria Gastronómica	Mg. Raimundo Ishuiza Tapullima
12:00 m- 12:20 m	Importancia de la gastronomía en el desarrollo turístico	Sr. Javier Molero López (Terra Tallanka)
12:20 m- 12:30 m	<b>Representantes de artesanos</b>	Dorali Doda Atoche Flores
12:30 m- 12:40 m	presentación de danza y orquesta	Comisión
12:40 m 2:00 pm	presentación y Degustación de Platos típicos - Chicheríos - Taller de Cocina - Alimentos y bebidas - Participación de restaurantes con platos representativos - Participación de los artesanos	Dr. Luiggi Bruno Castillo Chung
2:00 pm	Fin del Programa	





UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

Vicepresidencia Académica de Comisión Organizadora  
Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo



# CROQUIS DE LA XI FERIA GASTRONÓMICA 2025 - II

