



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho".

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 595-2024-UNF/CO

Sullana, 05 de agosto de 2024.

VISTOS:

Oficio N° 001-2024-UNF-DARY/FCET, de fecha 18 de junio de 2024; Oficio N° 0859-2024-UNF-VPAC/FCET, de fecha 20 de junio de 2024; Oficio N° 343-2024-UNF-VPAC/DECPS, de fecha 24 de junio de 2024; Oficio N° 0904-2024-UNF-VPAC/FCET, de fecha 26 de junio de 2024; Oficio N° 152-2024-UNF-VPAC/DECPS-UPRS, de fecha 28 de junio de 2024; Oficio N° 375-2024-UNF-VPAC/DECPS, de fecha 01 de julio de 2024; Oficio N.º 1144-2024-UNF-VPAC, de fecha 02 de julio de 2024; Informe N° 0619-2024-UNF-OAJ, de fecha 24 de julio de 2024; 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

Página | 1



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho".

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

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

SEGUNDA. PROCESO DE CONSTITUCIÓN

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

CUARTA. GOBIERNO DE LA UNF

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

- La Comisión Organizadora, tiene atribuciones administrativas que competen a la Asamblea Universitaria, al Consejo Universitario y al Consejo de Facultad.
- El Presidente de la Comisión Organizadora de la UNF, tiene atribuciones propias del Rector.
- 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:

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

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

Que, con Oficio N° 001-2024-UNF-DARY/FCET, de fecha 18 de junio de 2024, los docentes de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la UNF alcanzan a la Coordinadora de Facultad el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Aporte



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho".

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Nutricional del plátano y la algarroba y su relación con la gastronomía en la IE. José Eusebio Merino y Vines", para su revisión, aprobación y trámite correspondiente.

Que, mediante Oficio N° 0859-2024-UNF-VPAC/FCET, de fecha 20 de junio de 2024, la Coordinadora de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo remite al Director de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social, el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Aporte Nutricional del plátano y la algarroba y su relación con la gastronomía en la IE, José Eusebio Merino y Vines"; solicitando a su despacho, en merito a sus funciones proceda con la revisión y tramite pertinente para la emisión del acto resolutivo del plan antes citado.

Que, mediante Oficio N° 343-2024-UNF-VPAC/DECPS, de fecha 24 de junio de 2024, el Jefe de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social solicita a la Coordinadora de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, la Aprobación (V°B°) del plan de Trabajo en mención, con la finalidad de continuar el trámite correspondiente, para la emisión del acto resolutivo.

Que, mediante Oficio N° 0904-2024-UNF-VPAC/FCET, de fecha 26 de junio de 2024, la Coordinadora (e) de FCET, remite al Director de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social, la aprobación del citado Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria.

Que, con Oficio N° 152-2024-UNF-VPAC/DECPS-UPRS, de fecha 28 de junio de 2024, el Jefe de la Unidad de Proyección y Responsabilidad Social de la UNF comunica al Jefe de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social que considera factible el Plan de Trabajo de RSU.

Que, con Oficio N° 375-2024-UNF-VPAC/DECPS, de fecha 01 de julio de 2024, el Jefe de la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social remite el Plan de Trabajo al Vicepresidente Académico de la Comisión Organizadora y manifiesta que ha sido revisado y validado por la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social en Coordinación con la Unidad de Proyección y Responsabilidad Social y aprobado por la Dra. Irma Victoria Martínez Nole, Coordinadora de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo; y, manifiesta que el plan de trabajo no requerirá presupuesto alguno, porque será autofinanciado por los responsables del plan de trabajo en mención, por lo que solicita su revisión y posterior aprobación mediante sesión de comisión organizadora.

Que, mediante Oficio N.º 1144-2024-UNF-VPAC, de fecha 02 de julio de 2024, la Vicepresidenta Académica de la UNF remite al Presidente de la Comisión Organizadora el Plan de Trabajo para su aprobación mediante acto resolutivo.

Con Proveído N° 1310-2024-UNF-P, de fecha 03 de julio de 2024, el Presidente de la Comisión Organizadora remite al Secretario General el Plan de Trabajo de RSU a fines de ser tratado en sesión de comisión organizadora.

Página | 3



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho".

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA



Que, mediante Informe N° 0619-2024-UNF-OAJ, de fecha 24 de julio de 2024, el Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica emite opinión y concluye que: Que, es viable jurídicamente la aprobación del Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: "Aporte Nutricional del plátano y la algarroba y su relación con la gastronomía en la IE. José Eusebio Merino y Vincés", elaborado por docentes de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la UNF.

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

Que, con ACTA N° 060-2024-SO-CO, de fecha 01 de agosto del 2024, en Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Frontera, luego de analizar la documentación presentada y de revisar los informes técnicos y legales indicados en los considerandos de la presente Resolución, por unanimidad se acordó: **APROBAR con eficacia anticipada el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: APORTE NUTRICIONAL DEL PLATANO Y LA ALGARROBA Y SU RELACION CON LA GASTRONOMIA EN IE - "JOSE EUSEBIO MERINO Y VINCÉS"- SULLANA, ejecutado por Dr. José Pablo Mendizabal Cotos, Mg. Diana Angélica Ruiz Yenque, Mg. Sc. Samanta Hilda Calle Ruiz, Mg. Eudocia del Pilar Coello Dávila, docentes de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la Universidad Nacional de Frontera, el mismo que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.**

Página | 4

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria - Ley N° 30220 y por la Resolución Viceministerial N° 045-2023-MINEDU y Acta de Acuerdos de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora N° 060-2024-SO-CO, de fecha 01 de agosto del 2024.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - **APROBAR** con eficacia anticipada el Plan de Trabajo de Responsabilidad Social Universitaria denominado: APORTE NUTRICIONAL DEL PLATANO Y LA ALGARROBA Y SU RELACION CON LA GASTRONOMIA EN IE - "JOSE EUSEBIO MERINO Y VINCÉS"- SULLANA, ejecutado por Dr. José Pablo Mendizabal Cotos, Mg. Diana Angélica Ruiz Yenque, Mg. Sc. Samanta Hilda Calle Ruiz, Mg. Eudocia del Pilar Coello Dávila, docentes de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo de la Universidad Nacional de Frontera, el mismo que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho".

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

ARTÍCULO SEGUNDO. - ENCARGAR a la Dirección de Extensión Cultural y Proyección Social de esta Casa Superior de Estudios en coordinación con los responsables del citado plan, la gestión, 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

Vicepresidencia Académica de Comisión Organizadora



Plan de Trabajo de responsabilidad social universitaria

Denominado:

**APORTE NUTRICIONAL DEL PLÁTANO Y LA ALGARROBA Y SU
RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA EN IE – "JOSÉ EUSEBIO MERINO Y
VINCES" – SULLANA**

Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Sullana-Perú

2024



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

1.-Título del Plan de trabajo:

Aporte nutricional del plátano y la algarroba y su relación con la gastronomía en I.E. "José Eusebio Merino y Vincés"- Sullana.

2.- Facultad:

Ciencias Empresariales y Turismo

3.- Datos de los Docentes responsables:

- Dr. José Pablo Mendizábal Cotos
- Mg. Diana Angélica Ruiz Yenque
- Mg. Sc. Samanta Hilda Calle Ruiz
- Mg. Eudocia del Pilar Coello Dávila

4.- Datos de ubicación del Plan de Trabajo de RSU

Av. San Miguel S/N - Sullana

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

Los beneficiarios del Proyecto de Responsabilidad Social son:

Las Estudiantes del segundo año de Secundaria de la I.E. "José Eusebio Merino y Vincés"- Sullana. (20 estudiantes).

6.- Línea de acción de RSU:

- Línea de ciudadanía

Tema: Estudios multidisciplinares sobre la realidad regional y nacional

7.- Temática a Trabajar:

- Utilidad del plátano y la algarroba como fruta y en comidas.
- Características, propiedades de la algarroba y plátano
- Información nutricional de la algarroba y el plátano
- Gastronomía regional: Seco de Chávelo, chifles entre otros.
- Aprovechamiento o Recetas culinarias de la algarroba y el plátano
- Costos de cócteles, jugos de algarroba y plátano
- Costos de postres de algarroba y plátano.



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

La región Piura es rico por la variedad de recursos naturales como la algarroba y plátano que son cultivados en todo el año, tiene un importante valor nutricional que debería ser consumido por la población, resalta en la gastronomía ya que existe una diversidad gastronómica en el país, cuyo origen es en la ciudad de Piura.

Con el aporte de Chipana (2019) el algarrobo es un árbol, el nombre científico es "Propolis" que se encuentra en el bosque seco natural, sus raíces miden hasta 10 a más metros. También hay árboles de 10 m de alto, 30 a 65 cm de diámetro. La algarroba es utilizada para preparar derivados como la algarrobina, café de algarroba ideal para los jóvenes y ancianos, es ideal para el ganado. ²

Manifiesta Chipana (2019) la algarroba se caracteriza porque es un árbol de áreas tropicales, se encuentra a lo largo de la costa del Océano Pacífico, en los países nativos como; Colombia, Ecuador y Brasil. Cuyo origen se remonta en la época española ya que el árbol llamado "Tacco" era usado para preparar yupisin que tiene un parecido al algarrobo europeo es por eso que se denominó así debido a las características similares del árbol. ²

Según Murillo (2021) el valor nutricional de la algarroba, contiene 50 % de azúcar natural, 10 % de proteínas, contiene antioxidante natural, posee vitamina B1, riboflavina o B2, B3 o niacina, A o Beta- caroteno, contiene potasio, magnesio, fósforo, hierro, tiene un olor característico, con

un color marrón oscuro, su sabor es dulce o amargo. Asimismo, cumple con la Norma Técnica Peruana 209.600, explica la algarrobina que es un fruto destacado por patrimonio cultural, originario y tradicional de Piura. ⁵

Con el aporte de Herlina (2020) el plátano tiene nombre científico *mussa paradisiaca*, es una fruta tropical, tiene un gran consumo por las personas y se produce durante todo el año, contiene un 60 % de almidón que es considerada importante en la industria alimentaria³, el valor nutricional del Plátano con el aporte de Acosta (2020) esta fruta forma parte de la dieta alimenticia que tiene importantes beneficios, contiene fibra, carbohidratos, previene de enfermedades crónicas, entre ellas el cáncer, y enfermedad cardiovascular, reduce la presión sanguínea, mejora la flora intestinal. ¹

La gastronomía realiza un gran aporte en la utilización de estos productos como el plátano y la algarroba, con el aporte de Sánchez, R. (2022) lanzó en MINCETUR una propuesta de viajes "Con sabor por las cocinas del Perú" con la finalidad de fortalecer las cocinas regionales que conforma la oferta turística del país. Este aporte permite dar valor y realzar la gastronomía en las regiones del norte. Cabe destacar que existe una cultura en estos lugares. Con la participación del gobierno y las municipalidades trabajan en equipo con el fin de identificar recursos turísticos



para que genere proyectos de inversión en el sector. En el 2022 el Perú recibió 870 mil turistas extranjeros. También se reconoció a las picanterías y cevicherías con las ventas de platos típicos regionales y artesanía. ⁶

La DIRCETUR manifestó que el 15 de marzo se celebra el día de la algarrobina en donde se realiza diversas actividades de promoción entre ellas destaca el concurso de la mejor preparación del cóctel de algarrobina de esta manera este producto puede abrir nuevos mercados comerciales.

Según Latino (2016) la preparación de un emblemático plato característico de la región Piura a base del plátano entre otros, se menciona que la historia del Seco de Chávelo proviene de un señor que se llamaba Chávelo y estaba con grupo de personas en casa que deseaba que les prepare algo de comida, utilizó los ingredientes; plátano que lo guiso con carne seca, ajíes, cebolla, tomate y chicha de jora. La preparación del plato consiste en freír los plátanos, luego se machacan en mortero, se fríe en aceite en minutos, luego se adereza el plátano con la carne, se vierte un poco de chicha de jora. La carne seca viene años que se aplica esta técnica que consiste en orear la carne con sal para que de esta manera se pudiera conservar. Este plato tiene como ingredientes, carne seca, vinagre, chicha de jora, plátano verde, ajos, pimienta, achiote, chufes, cebolla, sal, aceite. Se prepara; se debe freír la carne seca en un sartén con aceite caliente, se acompaña con chifles y sarsa caliente. ⁴



9.- Necesidades o demandas reales de la comunidad:

- Desconocimiento de la importancia del valor nutricional del plátano y algarroba.
- Falta de difusión del consumo de la algarroba y plátano.
- Falta de creatividad en la preparación de insumos de plátano y algarroba.
- Falta priorizar la canasta familiar.
- Falta de economía en los hogares



10.- Breve descripción del problema:

Existe un desconocimiento de la importancia del valor nutricional de la algarroba y del plátano ya que es una fruta que esta alcance de las personas que da toda la temporada del año, asimismo presenta falencias tales como; falta de creatividad en la preparación de los insumos, carencias económicas en los hogares eso significa que algunos niños que residen en ese sitio ni si quieren para adquirir estos insumos, falta priorizar las necesidades básicas en la canasta familiar, la falta de realizar un presupuesto adecuado en los hogares, por tal motivo se necesita poner énfasis en dar a conocer este tema a los estudiantes del segundo año de secundaria de I.E. " José Eusebio Merino Vincés" – Sullana.

De esta manera los estudiantes puedan difundir y motivar a la familia en el consumo de la algarroba y el plátano, se considera relevante las capacitaciones a estudiantes.

¹Acosta, C. y. (2020). *Diseño y validación de receta nutricional de snack elaborado con harina de cáscara de plátano verde*. (U. C. Aplicadas, Ed.) Obtenido de https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/652565/Acosta_CC.pdf?sequence=3&isAllowed=y

²Chipana, K. (2019). *Ocurrencia estacional de un Cecidomyiidae en algarrobo (prosopis pallida) H.B.K. en Pacasmayo - Perú*.

³Herlina, M. Y. (2020). *The Properties, Modification, and Application of Banana Starch*. doi:doi.org/10.3390/polym14153092

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

⁵Murillo, C. (2021). *Estudio de factibilidad para la instalación de una planta de comercialización de algarrobina y chifles de Piura para el mercado de Arequipa, 2021. [tesis de licenciatura; Universidad José Carlos Mariategui]*. Obtenido de <https://repositorio.ujcm.edu.pe/handle/20.500.12819/1404>

⁶Sánchez. (2022). *Mincetur lanza iniciativa que refuerza gastronomía y turismo*. Obtenido de <https://peru.ladevi.info/mincetur/mincetur-lanza-iniciativa-que-refuerza-gastronomia-y-turismo-n42275>





11.1 Objetivo General:

Fomentar el aporte nutricional del plátano y la algarroba y su relación con la gastronomía en los estudiantes del segundo año de Secundaria de la LE. "José Eusebio Merino y Vincés.

11.2 Objetivos Específicos:

- Desarrollar capacitaciones sobre la importancia en el aporte nutricional del plátano y la algarroba y su relación con la gastronomía.
- Incentivar la preparación de diversos platos gastronómicos.
- Dar a conocer la experiencia en los costos de las recetas.

12.- Número de beneficiarios esperados:

20 estudiantes.

13.- Duración del plan de trabajo:

Inicio: 08/07/2024

Término: 18 / 07/ 2024.

14.- Horario semanal de ejecución de plan de trabajo

- jueves de 2:00 pm-4:00 pm

15.- Actividades a desarrollar.

15. 1. Descripción detallada de cada actividad:

Semana 1: Capacitación sobre las características, propiedades de la algarroba y plátano

. Semana 2: Capacitación sobre información nutricional de la algarroba y el plátano.

Semana 3: Capacitación sobre la gastronomía regional: seco de chávalo, chifles entre otros.

Semana 4: Capacitación sobre recetas culinarias de jugos, cócteles, postres de la algarroba y el plátano.

Semana 5: Capacitación sobre costos de cócteles, jugos de algarroba y plátano, postres de algarroba y plátano

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



15.2 Cronograma de actividades

N°	ACTIVIDADES	NÚMERO DE HORAS SEMANALES DE EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE RSU						N° HORAS / ACTIVIDAD
		Sem. 1	Sem. 2	Sem. 3	Sem. 4	Sem. 5	Sem. 6	
1	Capacitación sobre las características, propiedades de la algarroba y plátano	X						2
2	Capacitación sobre información nutricional de la algarroba y el plátano		X					2
3	Capacitación sobre la gastronomía regional: seco de chavelo, chifles entre otros.			X				2
4	Capacitación sobre recetas culinarias de jugos, cócteles, postres de la algarroba y el plátano.				X			2
5	Capacitación sobre costos de cócteles, jugos de algarroba y plátano, postres de algarroba y plátano					X		2
6	El compartir en agradecimiento a los beneficiarios						X	2



16.- Equipos y / o materiales:

- Laptop
- Trípticos
- Proyector
- Refrigerio

17.- Presupuesto general / financiamiento / autofinanciamiento:

Se realizará el financiamiento por los docentes a cargo para la capacitación



N°	Actividad a realizar	Fecha	Horario
1	Capacitación sobre las características, propiedades de la algarroba y plátano	13 / 06 / 2024	2:00- 4:00 pm
2	Capacitación sobre información nutricional de la algarroba y el plátano	20 / 06 / 2024	2:00 – 4:00 pm
3	Capacitación sobre la gastronomía regional: seco de chávelo, chifles entre otros.	27 / 06 / 2024	2:00- 4:00 pm
4	Capacitación sobre recetas culinarias de jugos, cócteles, postres de la algarroba y el plátano.	04/07/2024	2:00- 4:00 pm
5	Capacitación sobre costos de cócteles, jugos de algarroba y plátano, postres de algarroba y plátano	11/07/2024	2:00 – 4:00 pm
6	Compartir en agradecimiento a los beneficiarios	18/07/2024	2:00 -4:00 pm

Mg. Diana Angélica Ruiz Yanque

Docente adscrito a la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Mg. Eudocia del Pilar Coello Dávila

Docente de la Facultad de Ingeniería económica



Firmado digitalmente por:
 CALLE RUIZ Samanta Hilda
 FAU 20526270364 soft
 Motivo: En señal de
 conformidad
 Fecha: 17/06/2024 17:03:21-050

Docente adscrito a la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Dr. José Pablo Mendizábal Cotos

Docente adscrito a la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

Sullana, 11 de junio de 2011

CARLOS ELIZABETH RIVERA LULLIEN

IR

DIRECTOR DE LA U. "José F. Sebe Mérida Vences"

La institución tiene un compromiso con la comunidad

Encuesta:

Asunto: COLABORACIÓN DEL IJC

PARA EJECUTAR EL PLAN DE TRABAJO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA REALIZADO POR LOS DOCENTES MGR. DIANA ANGELICA RUIZ VENQUE, EL MGR. EUSEBIA DEL PILAR CUELLO DAVILA, MGR. M. SAMANTA HIDALGA CALLE RUIZ, DR. JOSÉ PABLO MUÑOZ ARAL CUELLI EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA SULLANA.

El presente informe al presidente de la institución y al personal administrativo que trabajan de manera colaborativa con los estudiantes de la unidad educativa "A" de Sullana para el cumplimiento del plan de trabajo de Responsabilidad Social Universitaria en el "APORTE NUTRICIONAL DEL PLATANO Y LA ALGARRORIBA Y SU RELACION CON LA GASTRONOMIA EN LA U. "JOSÉ F. SEBE MÉRIDA VENCES" SULLANA, con el objetivo de fomentar y ejecutar la gastronomía regional en las aulas.

Para el logro de esta actividad se requiere de un presupuesto y apoyo para el cumplimiento de las propuestas de este centro. Cabe mencionar que se ha considerado el cumplimiento de los objetivos del proyecto de investigación, así como los criterios de calidad y transparencia.

Se espera de usted una valiosa retroalimentación por los procedimientos previstos que se han establecido, que permita la operatividad para ejecutar la propuesta de manera adecuada y oportuna.

Atentamente:

[Firma]

[Firma]

Mag. Carlos Eliza Rivera Lullien
Directora de la Unidad Educativa "José F. Sebe Mérida Vences"

[Firma]

Mg. Diana Angélica Ruiz Venque
Docente responsable de la Unidad de Ciencias Empresariales y Turismo

Director de la Unidad Educativa "José F. Sebe Mérida Vences"
Mg. Carlos Eliza Rivera Lullien
Directora de la Unidad Educativa "José F. Sebe Mérida Vences"

