



INFORME N° 009- 2023-UNHEVAL-DIPSEC/UECyMA/J

AL : Mg. VICTOR ABRAHAM AZAÑEDO RAMIREZ
DIRECTOR DIPSEC
DE : Gloria García Berrú
JEFE UNIDAD EXTENSIÓN CULTURAL Y MEDIO AMBIENTE
ASUNTO : INFORME DE ACTIVIDAD REALIZADA EN LA LOZA DEPORTIVA N° 03 EL
30 DE NOVIEMBRE 2023
REFERENCIA: ACTIVIDAD DEL POI 2023 UECyMA Y EJECUCION DEL PROGRAMA VI
FESTIVAL CULINARIO ECOANDINO.
FECHA : 05/12/2023.

I. ANTECEDENTES:

- a. Con resolución N° 037-2023-VRAcad-UNHEVAL se aprueba ejecutar el proyecto “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA COMUNICACIONAL Y DIFUSIÓN CON DOCENTES ADMINISTRATIVOS Y ALUMNOS SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES Y DE SALUD EN EL DESEMPEÑO ACADÉMICO 2023”.
- b. Entre las tareas operativas se consideró ejecutar el programa: **VI FESTIVAL CULINARIO POR EL DÍA MUNDIAL DE ALIMENTACIÓN ECONANDINA SALUDABLE.**

II.OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO PRINCIPAL:

Promover y difundir la alimentación Ecoandina saludable en la comunidad Valdizana.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- a. Sensibilizar sobre nutrición saludable con la incorporación de productos orgánicos en la dieta alimentaria a favor a la Comunidad Universitaria.
- b. Impulsar la alimentación saludable para fortalecer la salud de la Comunidad Universitaria.
- c. Proponer métodos para incentivar hábitos de alimentación saludables en la Comunidad Universitaria.
- d. Impulsar la importancia de nuestros productos nacionales.

I. EJE DE TRABAJO. Unidad de Extensión Cultural y Medio Ambiente.

II. RESPONSABLES DE LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN:

- a. Dr. Guillermo Bocangel Weydert - **RECTOR**
- b. Dra. Nancy G. Veramendi Villavicencios, - **VICE-RECTORA ACADÉMICA**
- c. Mg. Victor A. Azañedo Ramírez - **DIRECTOR DE PROYECCIÓN SOCIAL Y EXTENSIÓN CULTURAL.**
- d. Econ. Gloria E. García Berrú - **JEFA DE LA U. EXTENSIÓN CULTURAL Y MEDIO AMBIENTE.**
- e. Bach. Silvia Candy Villanueva Cajahuaman - **PRACTICANTE PROFESIONAL**
- f. Estud. Karen Yaritza Justiniano Ordoñez – **PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL VOLUNTARIADO**
- g. Est. Marcy Nikole Dávila Jara - **PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL**



- h. Est. Rafael Eduardo Cáceres Daga - **PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL**
- i. Estud. Wilder Antonio Salinas Chávez. - **PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL**
- j. Lic. Norman Villarreyes Cariga– jefe de Comunicación e Imagen Institucional.
- k. Bach. Claudia Alejandra Ramos Ingunza – Oficina de Com. Imagen Institucional
- l. Docentes y estudiantes de las 14 facultades de la UNHEVAL. (relación en anexo)

III. DESARROLLO DEL EVENTO

a. 1era. Fase: Organización

Con fecha 20 de noviembre, la DIPSEC remitió en físico y virtual a los decanatos y directores de escuelas profesionales el oficio circular N° 004 -2023-UNHEVAL-DIPSEC/D., convocando e invitando a participar a los docentes y estudiantes de las 14 facultades y 27 escuelas profesionales para que participen en el **“VI FESTIVAL GASTRONOMICO ECOANDINO Y LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE – 2023.**

Se adjuntó junto con las bases del mencionado concurso, la designación de platos típicos por provincias de la región Huánuco, y es como sigue:

DESIGNACION DE PLATOS TIPICOS A CADA ESCUELA PROFESIONAL	
Provincias o distritos	Escuela Profesional
Huánuco	Ciencias Administrativas
	Turismo y Hotelería
	Ingeniería Agronómica
Leoncio Prado	Ingeniería Agroindustrial
	Ciencias Contables y Financieras
	Educación Física
Ambo	Educación Inicial
	Educación Primaria
	Biología, Química y Ciencia del Ambiente
Huamalíes	Ciencias Histórico-Sociales y Geográficas
	Filosofía, Psicología y Ciencias Sociales
	Lengua y Literatura
Pachitea	Matemática y Física
	Economía
Puerto Inca	Ciencias de la Comunicación Social
	Sociología
Dos de Mayo	Derecho y Ciencias Políticas
	Enfermería
Lauricocha	Arquitectura
	Ingeniería Civil
Marañón	Ingeniería de Sistemas
	Ingeniería Industrial
Huacaybamba	Medicina Humana
	Odontología
Yarowilca	Medicina Veterinaria
	Obstetricia
	Psicología



Asimismo, paralelo a ello, la DIPSEC gestiona ante la DIGA la atención de 28 stands para que cada escuela profesional pueda exhibir los productos alimenticios asignados.

b. 2da. Fase: difusión

La DIPSEC, difundió el evento con el apoyo de la Oficina de Comunicación e Imagen Institucional, por las redes sociales y correos electrónicos institucionales, y medios electrónicos audiovisuales, se adjuntó el flyer informativo y las bases para que ingresen al concurso.

3da. Fase: ejecución

1. El jueves 30 de noviembre del año en curso, a horas 7.30 am se realizó el evento programado con la participación de 11 facultades y escuelas académicas profesionales todas ellas expusieron la presentación de platos típicos de acuerdo con la provincia o distritos de nuestra región Huánuco que la DIPSEC les asigno.
2. A horas 9.30 am, El jurado calificador comenzó a evaluar según los parámetros que indicaban las bases del concurso para este evento, la presentación, decoración, preparación y sabor de los platos elaborados. El jurado estuvo compuesto por profesionales licenciados en nutrición y egresados de la Universidad Nacional de San Marcos y de la Universidad Peruana Unión.
3. A horas 12.30 el jurado calificador entrego al director de la DIPSEC los resultados de la evaluación realizada, quedando de la siguiente manera:
1er puesto: Facultad de Psicología.
2do.puesto: Facultad de Obstetricia.
3er puesto: E.P. Turismo y Hotelería.
4. El director de la DIPSEC procedió en acto público a entregar el premio a la Facultad ganadora que consistió en una copa, los cuales ovacionaron con gran algarabía el recibimiento de este premio.

Sin otro particular, es cuanto informo a su Despacho y solicito gestionar ante el Vicerectorado Académico para que otorguen una resolución de felicitación y agradecimiento para los jurados calificadores los docentes que participaron, personal no docentes y estudiantes practicantes que apoyaron en la organización, difusión y ejecución del evento.



Atentamente,

Eco. Gloria García Berrú

JEFE

UNIDAD DE EXTENSION CULTURAL Y MEDIO AMBIENTE



JURADOS CALIFICADORES y PARA QUIEN SE PIDE RESOLUCIÓN DE FELICITACIÓN Y AGRADECIMIENTO.

1. Lic. Nutrición Humana Karina Valencia Briones
2. Lic. Nutrición Edwin Remberto Miranda Ábalos

DOCENTES QUE PARTICIPARON Y SE SOLICITA RESOLUCIÓN DE FELICITACIÓN:

APELLIDOS Y NOMBRES	ESCUELA PROFESIONAL
Wong Figueroa Bertha Leonor	Contabilidad
Pozo Pino Gelacio	Ingeniería Industrial
Jorge Rubén Hilario Cárdenas	Ingeniería Industrial
Garay Robles Gerardo	Ingeniería Industrial
Piñan García Johnny Henry	Ingeniería Industrial
Aguirre Gonzales Marvin	Psicología
Acencio Malpartida Larry Franklin	Psicología
Martínez Morales Cecilia Vilma	Psicología
Bravo Taboada Yossary Darill	Turismo Y Hotelería
Inga Blas Carlos Alberto	Turismo Y Hotelería
Cajas Bravo Tomasa Verónica	Turismo Y Hotelería
Contreras Yalan Aida	Turismo Y Hotelería
Zevallos Garcia Josue	Ingeniería Agroindustrial
Villanueva Tiburcio Juan Edson	Ingeniería Agroindustrial
Tello Evangelista Lida Leny	Ingeniería Agroindustrial
Ríos García Geanine	Ingeniería Agroindustrial
Ramón Ortiz Julia Angela	Obstetricia
De La Mata Huapaya Rosario del Pilar	Obstetricia
Prado Juscamaita Justina Isabel	Obstetricia
Quiñones Flores Mitsi Marleni	Obstetricia
Hilario Porrás Nelly Adela	Obstetricia
Tocto Reyes Wilelmo	Medicina Veterinaria
Torres Romero Lucio	Arquitectura
Orlando Ascayo León	Odontología
Cesar Gonzales Soto	Odontología
Alberto Ballarte Baylón	Odontología
Carlos Oscar Ballarte Zevallos	Ingeniería Industrial, elaboro el pan de harina de achira



RELACIÓN DE PERSONAL NO DOCENTE Y ESTUDIANTES QUE APOYARON EN LA ORGANIZACIÓN Y LA EJECUCIÓN DEL EVENTO Y PARA LOS CUALES SE SOLICITA OTORGAR RESOLUCIÓN DE FELICITACIÓN.

AUTORIDADES

- a. Dr. Guillermo Bocangel Weydert - **RECTOR**
- b. Dra. Nancy G. Veramendi Villavicencios, - **VICE-RECTORA ACADÉMICA**

PERSONAL DE LA DIPSEC

- c. Mg. Victor A. Azañedo Ramírez - DIRECTOR DE PROYECCIÓN SOCIAL Y EXTENSIÓN CULTURAL.
- d. Econ. Gloria E. García Berrú - JEFA DE LA U. EXTENSIÓN CULTURAL Y MEDIO AMBIENTE.
- e. Bach. Silvia Candy Villanueva Cajahuaman - PRACTICANTE PROFESIONAL
- f. Est. Karen Yaritza Justiniano Ordoñez – PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL
- g. Est. Marcy Nikole Dávila Jara - PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL

VOLUNTARIADO

- h. Est. Rafael Eduardo Cáceres Daga - PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL
- i. Est. Wilder Antonio Salinas Chávez. - PRACTICANTE PRE-PROFESIONAL

PERSONAL DE LA OFICINA DE COMUNICACIÓN E IMAGEN INSTITUCIONAL.

- j. Lic. Norman Villarreyes Cariga– jefe de Comunicación e Imagen Institucional.
- k. Bach. Claudia Alejandra Ramos Ingunza – Oficina de Com. Imagen Institucional



ANEXO 01



UNHEVAL
UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN - HUÁNUCO

LICENCIADA
ESTADÍSTICA, INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS

FLYER QUE SE ADJUNTO EN LA
DIFUSIÓN



VI FESTIVAL GASTRONOMICO ECOANDINO Y ALIMENTACION SALUDABLE 2023



30 DE NOVIEMBRE



A PARTIR DE LAS 8 AM



LOSA TECHADA N°3 DE LA UNHEVAL

PARTICIPAN TODAS LAS ESCUELAS PROFESIONALES



ANEXO 02

DESIGNACION DE PLATOS TIPICOS A CADA ESCUELA PROFESIONAL	
Provincias o distritos	Escuela Profesional
Huánuco	Ciencias Administrativas
	Turismo y Hotelería
	Ingeniería Agronómica
Leoncio Prado	Ingeniería Agroindustrial
	Ciencias Contables y Financieras
	Educación Física
Ambo	Educación Inicial
	Educación Primaria
	Biología, Química y Ciencia del Ambiente
Huamalíes	Ciencias Histórico-Sociales y Geográficas
	Filosofía, Psicología y Ciencias Sociales
	Lengua y Literatura
Pachitea	Matemática y Física
	Economía
Puerto Inca	Ciencias de la Comunicación Social
	Sociología
Dos de Mayo	Derecho y Ciencias Políticas
	Enfermería
Lauricocha	Arquitectura
	Ingeniería Civil
Marañón	Ingeniería de Sistemas
	Ingeniería Industrial
Huacaybamba	Medicina Humana
	Odontología
Yarowilca	Medicina Veterinaria
	Obstetricia
	Psicología



ANEXO 03 FOTOS QUE EVIDENCIAN LA EJECUCIÓN DEL EVENTO

La Facultad de Psicología quedó en 1er. lugar.



La Facultad de Obstetricia quedó en 2do. lugar.



La Facultad de Psicología festejando el premio recibido.



La Escuela de Turismo y Hotelería quedó en 3er. lugar.



Estudiantes de la facultad de medicina veterinaria que participaron en el evento posando para las cámaras.



Jurado calificador evaluando la presentación de los platos típicos.





AUTORIDADES DE LA UNHEVAL SUPERVISANDO LA PRESENTACION DE LOS PLATOS TIPICOS.