



Bellavista, 02 de octubre del 2024

Señor:

Presente. -

Con fecha dos de octubre de dos mil veinticuatro, se ha expedido la siguiente Resolución:

RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE FACULTAD N°315-2024-CFIPA

EL CONSEJO DE FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO.

Visto, el Proveído N° 02009-2024-DFIPA, recibido en secretaría académica de manera virtual por el Sistema de Gestión Documental con **Expediente N°2088442**, el 23 de setiembre de 2024, del Dr. Enrique Gustavo García Talledo, decano de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos, quien adjunta el Oficio N°0244-CERS FIPA-2024 de la Directora del Centro de Extensión y Responsabilidad Social de la FIPA Ing. Gloria Albina Gutiérrez Romero, quien remite el Informe Final de Actividades CURSO DE CAPACITACIÓN : "PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS, HAMBURGUESAS Y CROQUETAS DE PESCADO".

CONSIDERANDO:

Que, según el Art. 28° de La Universidad se estructura por Facultades que son unidades básicas de organización y comprende: los departamentos académicos, las escuelas profesionales, las unidades de investigación, las unidades de posgrado, laboratorios, talleres y centros de producción de bienes y prestación de servicios;

Que, según el Art. 35° La Universidad cuenta con una Dirección de Extensión y Responsabilidad Social (DERS) que integra a los Centros de Extensión y Responsabilidad Social de las Facultades;

Que, según el Art. 37° Las Facultades cuentan con una estructura organizacional que les permite desenvolverse con plena autonomía dentro del marco legal vigente en los aspectos académicos, administrativos y económicos de acuerdo al plan estratégico y plan operativo de la Universidad y de la Facultad;

Que, según Art 39° Cada Facultad tiene la estructura orgánica y funcional básica y en Inc. 39.2, literal d), donde nos indica que el CERS es un órgano de línea;



Que, según el Art. 58° El Comité de Extensión y Responsabilidad Social de cada Facultad desarrolla actividades de extensión y proyección que competen a la responsabilidad social de la Facultad. Está a cargo de un docente ordinario de la Facultad designado por el decano por un periodo de dos (02) años, sin designación inmediata;

Estando a lo acordado por el Consejo de Facultad en su Sesión Extraordinaria de fecha 12 de agosto de 2024 y en uso de las atribuciones concedidas al Consejo de Facultad en el Art. 180° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao;

RESUELVE:

- 1° **APROBAR EL INFORME FINAL** DEL CURSO DE CAPACITACIÓN, "**PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS, HAMBURGUESAS Y CROQUETAS DE PESCADO**", la misma que se adjunta a la resolución.
- 2° **TRANSCRIBIR**, la presente Resolución al CERS, EPIA, EPIP, DAIA, DAIP, OTIC-FIPA, DOSEG, Tutoría y Desarrollo del Estudiante, Desarrollo Docente para conocimiento y fines pertinentes

Regístrese, comuníquese y publíquese.

Fdo. Dr. ENRIQUE GUSTAVO GARCIA TALLEDO. – Decano

Fdo. Mag. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR. – Secretario Académico

Lo que transcribo a usted para conocimientos y fines pertinente.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

Mag. ERASMO E. BARRIENTOS AGUILAR
SECRETARIO ACADÉMICO-FIPA

EEBA/Anamaria
CC. DECANATO FIPA (fipa.decanato@unac.edu.pe)
CC. SECRETARÍA ACADÉMICA FIPA (fipa.secretaria.academica@unac.edu.pe)



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 1 de 12

INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD

- I. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO
PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS,
HAMBURGUESAS Y CROQUETAS DE PESCADO
- II. INTEGRANTES DEL PROYECTO

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CODIGO	CORREO	TELEFONO
01	Daniel Linares farro	4019	dlinaresf@unac.edu.pe	922204982
02	Gloria Albina Gutiérrez Romero	0591	gagutierrezr@unac.edu.pe	988963717
03	Edison Ney Mendoza Saldaña	2114210029	enmendozas@unac.edu.pe	953577538
04	Matías Andre Bardales Córdova	2141200013	mabardalesc@unac.edu.pe	934323048
05	Valeria Antuanet Acuña Gularte	2114220357	vaacuñag@unac.edu.pe	984183170
06	Renzo André Caba Morales	2114220241	racobam@unac.edu.pe	944784144
07	David Manuel Espindola Castillo	2214220025	dmespindolac@unac.edu.pe	994769871
08	Fernando Alvieri Andrade Aquino	2214210054	afandradea@unac.edu.pe	940066497
09	Carlos Daniel Díaz Cabrera	2214220355	cdcdiazc@unac.edu.pe	994266833

III. OBJETIVOS

Fomentar en el participante la elaboración de productos pesqueros para mejorar la salud nutricional y aumentar el consumo de pescado en la Asociación de Pescadores Artesanales No Embarcados APANE.

El estudiante podrá aplicar los conocimientos adquiridos en el curso teórico-práctico para la elaboración de hamburguesas y croquetas de pescado.

Iniciar una oportunidad de emprendimiento laboral que permitirá mejorar la calidad de vida, el nivel en nivel nutricional de sus integrantes familiares.

IV. IMPACTO DEL PROYECTO

El reconocimiento del Per como uno de los principales países pesqueros del



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 2 de 12

mundo, por su ubicación geográfica y su riqueza marina. Además, es el tercer país pesquero mundial en términos de producción (FAO, 2020) y el primer pesquero en América Latina (FAO, 202). Desde la perspectiva socio económica, el bonito representa uno de los recursos pesqueros más importantes en el país., destacando por su volumen de sus desembarques, la disponibilidad y precios accesibles que tienen en los mercados, buena aceptación y un amplio consumo popular. (Samame, 1997, citado por IMARPE, 2023). Se destaca que la totalidad del desembarque de bonito se destina exclusivamente al consumo humano directo (Decreto Ley N°25977). Por otro lado, los beneficios de comer pescado como fuente de proteínas de alta calidad, rico en Omega-3 y ácidos grasos esenciales, ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas, fortalece el sistema inmunológico y apoya al desarrollo cerebral y fetal.

El proyecto para proceso de elaboración de productos pesqueros hamburguesas y croquetas de pescado pueden tener un pacto significativo en los integrantes de la Asociación de pescadores no embarcados de Pachacútec-Ventanilla, en los aspectos: generación de ingresos, mejorar la calidad de vida, reducción de la pobreza.

V. LOS BENEFICIARIOS

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DIRECCION	N° DNI	TELEFONO
01	Maria Alicia Rivadeneyra Arrieta	Mz B2Lt.05 sector E-5 Pachacutec Ventanilla	80059518	922952748
02	Roger Israel Melliz Olivos	Mz 2B Lt.12 4ta etapa del Mirador Pachacutec-Ventanilla	72342487	902665205
03	Rossembert Ludin Gambini Suarez	Mz L Lt.07 AAHH San Carlos PachacutecVentanilla	1072251	912060140
04	Liliana Sanchez Severino	Mz x Lt. 2 AAHH San Pedro de Israel Pachacutec -Ventanilla	2819881	995822923
05	Rocio Viviana Diaz Alvarado	Mz R2 Lt.09 Asoc. de los Ex Serv del Perú Pachacutec-Ventanilla	43683922	988740305
06	Maria Cecilia Olivos Effio	Mz 2g Lt 12 4ts Etapa del Mirador de Pachacutec - Ventanilla	45857513	902665205
07	Rosembert Junior Gambini Paucar	Mz L Lt.07 AAHH San Carlos PachacutecVentanil	41072050	912060140
08	Roxana Beatriz Navarro Zuñiga	Mz k Lt 21 Pto Pachacutec, Pachacutec - Ventanilla	16558828	946033011
09	Saraí Belén Melliz Olivos	4ta de Techo Propio Mz 2g Lt 13 Mirador Pachacutec-Ventanilla	72342475	904950721
10	Anderson Barrera Martinez	Mz 2g Lt 11 El Mirador de Pachacutec - Ventanilla	70750692	904950721
11	Leydi Mariana Paucar Pardo	Mz A2 Lt. 15 sector E Gpo.Res. E1 Pachacutec -Ventanilla	43798282	956161394
12	Heymi Madany Córdoba Abarca de Zeta	Mz F Lt. 34 AAHH Pto del Mar PachacutecVentanilla	47527222	922540541
13	Lucila Vallejos Vallejos	Mz C 26 Lt. 10 AAHH. Pto del Mar Pachacutec-Ventanilla	45221552	902171920
14	Lidia Silvana Samaniego Pipo	Jr. Libertad N° 160 - Comas	76790495	925966854



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 3 de 12

VI. CRONOGRAMA

Nº	Actividades por Día	EJECUTADO		Descripción	% de Avance
		SEPTIEMBRE 2024 07	08		
1	09:00 horas: Alteraciones que sufre el pescado después de su captura 10:00 horas: Principios generales de higiene de los alimentos 12:00 horas: Proceso de elaboración de hamburguesas de pescado 13:00 horas: Taller: Elaboración de hamburguesas con pulpa de bonito.			Se procede a la inocuidad de los alimentos, instalaciones, equipos de higiene del personal y el control del proceso.	50 %
2	09:00 horas: Proceso de elaboración de croquetas de pescado 10:00 horas: Conversatorio sobre el proceso de elaboración de otros productos a base de pescado 11:00 horas: Taller: Elaboración de croquetas con pulpa de bonito			Se inicia con el flujo de procesos, formulaciones y procedimientos simplificados.	100%

VII. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

El proyecto "Proceso de elaboración de productos pesqueros Hamburguesas y Croquetas", ha sido financiado con la participación de los integrantes al Curso (compra de insumos), la Empresa FELMO S.R.L. Tda. (donación de Pescado) y el Decanato de la FIPA (gestión para el financiamiento del dictado del curso).



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 4 de 12

VIII. CONCLUSIONES

- Los participantes del curso procedieron a la elaboración de Hamburguesas y Croquetas de Pescado utilizando los procedimientos simplificados impartidos durante el taller.
- Durante el desarrollo de las clases los participantes aprendieron el proceso y a utilizar los insumos y utensilios para la elaboración de los productos pesqueros.
- La adquisición de estos conocimientos permite fortalecer y desarrollar competencias que ayudarán a los participantes a iniciar emprendimientos y mejorar la nutrición de sus familiares.
- En resumen, los participantes del curso, lograron obtener sus productos de hamburguesas y de concretas de pescado, las cuales se degustaron con gran satisfacción en el color, sabor, consistencia y sobre todo su valor nutricional de alta calidad.

IX. RECOMENDACIONES

- Implementar cursos de elaboración de productos pesqueros a todos los pescadores emprendedores.
- Articular acciones de asesoría docente-estudiantes para que el conocimiento aprendido en el curso no se pierda y se fortalezca.
- Despertar el interés en nuestros estudiantes, al Proceso de elaboración de productos pesqueros a pescadores en su ámbito laboral específico.



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 5 de 12

X. ANEXOS

(Medios de verificación como: Asistencias de beneficiarios, acuerdos de la culminación satisfactoria del Proyecto, Archivo RAR con informe final, fotos en jpg, y videos, etc.)



RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD	
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD	
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024 Página: 6 de 12

ASISTENCIA A CLASES DE TEORÍA Y PRÁCTICA

CURSO DE CAPACITACIÓN: PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS, HAMBURGUESAS Y CROQUETAS DE PESCADO

TEMA: Elaboración de hamburguesas.

PROFESOR: DANIEL LINARES FARRO

FECHA: Sábado 7 de Septiembre de 2024 HORARIO: 9:00 - 13:00 horas

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	NUMERO DNI	TELÉFONO	FIRMA
1	Linares Farro Daniel	06157807	92220982	
2	Gutiérrez Romero Gloria Aldina	25483446	98963117	
3	Mendoza Saldaña, Edison Rey	76860537	95337539	
4	Bernaldes Córdova, Marías André	7349839	97433048	
5	Azuña Galarza, Valeria Antoniet	41452162	984183710	
6	Calle Morales, Renzo André	34739205	944784144	
7	Villalón Norlín, Vidón Orianna			
8	Ryamba Ninogalpe, Richard Andrés			
9	Expósito Caciño, David Manuel			
10	Andrade Aquino, Fernando Abderl			
11	Salazar Loza, Yair Anthony			
12	Giles Cabrera, Carlos Daniel			
13	Ana María Villodas Sánchez	F		
14	Maria Alicia Rivadeneira Arellano	80059518	922952748	
15	Roger Israel Melillo Olivas	72342482	924069098	
16	Hospebani Ludín Gambini Suarez	10072251	981115119	
17	Llano Sanchez Severino	02879884	995822923	
18	Widia Yhlara Diaz Alvarado	25700519	956891258	
19	Elizabeth Karín Mikayo Medina	F		
20	Maria Cecilia Olivos Elio	45857513	902665205	
21	Fior Magnolia Riquelme Rosas	F		
22	RAFAEL NAVARRO ZUNIGA Alejandro Hebe Flores CANALIZ	906071399	01884854	
23	Sarel Belén Melillo Olivas	72342475	904950721	
24	Anderson Barrera Martínez	30750692	904169364	
25	Nataly Velazquez Gutierrez	F		
26	Mónica Andino Romero Carrasco	F		
27	Laydi Mariana Pavez Pardo	45058414	960379227	
28	Suzana Huaman Aguirre	F		
29	Hoyos Madiary Córdoba Alarza de Zeta	47572722	0722540541	
30	Maria Agustina Vera Moluadi	42737940	922086510	
31	Lucila Velazquez Velazquez	45221552	92111920	
32	Violeta M. Bosa Podreza	F		
33	Lidia Silvano Sarmiento Pipo	76790445	925966854	

PUENTE: 0005,2024



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 7 de 12

ASISTENCIA A CLASES DE TEORÍA Y PRÁCTICA

CURSO DE CAPACITACIÓN: PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS, NAMIQUINESAS Y CROQUETAS DE PESCADO

TÍTULO: Elaboración de croquetas de pescado

PROFESOR: DAVID LIMARES FARRO

FECHA: domingo 8 de febrero 2024 HORARIO: 9:00 - 14:00 hrs.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DNI	TELÉFONO	ASISTENCIA
1	Linares Pardo Daniel	06153167	92224782	
2	Gutiérrez Romero Gloria Albina	25423446	98896377	
3	Mendoza Saklaña, Edison Rey			
4	Berndt Córdova, Matías André			
5	Azuela Gutarra, Velería Antoniet			
6	Coba Morales, Renzo André			
7	Villalón Martínez, Vivien Oriana			
8	Ryanko Hinojosa, Richard Andrés			
9	Espeñola Castillo, David Manuel	70759164	994769871	
10	Andrade Aguirre, Fernando Alvaro	74492505	94066497	
11	Salazar Lazo, Yair Anthony			
12	Olaz Calavera, Carlos Daniel	75313207	994266833	
13	Ana María Villalón Sánchez	F		
14	María Alicia Rivederreyne Arrieta	80059518	922952748	
15	Egoz Israel Melis Olivos	72342487		
16	Rosario Beti Lucini Gamboa Suarez	10072251	98115119	
17	Ullana Sanchez Soverio	02879884	995822923	
18	Rocio Victoria Diaz Alvarado	25700588	956891258	
19	Elizabeth Karin Minaya Medina	F		
20	Maria Cecilia Olivos Ofra	45857513	902665205	
21	Morales Magnolia Riquelme Rivera	78347164	960377227	
22	Benjamina Belén Flores BEATRIZ	80107139	404884551	
23	Sara Belén Melis Olivos	72342475	90495072	
24	Anderson Barrera Martínez	90450692	904169364	
25	Nataly Velazquez Gutierrez	F		
26	Mónica Justina Romero Carrasco	F		
27	Leydi Mariana Páucar Pardo	45058447	960377227	
28	Sayón Huaman Aguirre	F		
29	Reynel Madariaga Córdoba Abasco de Zola	47592722	922540541	
30	Maria Agustina Vela Molegado	F		
31	Lucía Valdepeñas Valdepeñas	45221552	902171920	
32	Violeta M. Razo Páucar	F		
33	Lila Silvana Samardiego Pijo	76390495	925966254	

FUENTE: OCIRIS, 2024



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 8 de 12

CLASES TEORICAS





	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 9 de 12



PROCESO DE ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS



Figura 1. Materia prima de pescado para la elaboración de hamburguesas y croqueta



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 11 de 12

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CROQUETAS



Figura 4. Integrantes de Curso práctico de elaboración de croquetas de pescado en la mezcla de los insumos



Figura 5. Integrantes de Curso práctico de elaboración de croquetas de pescado



	RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA			
	PROCESO NIVEL 0:	PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	REGISTRO	INFORME FINAL DE RESULTADOS DE PROYECTO DE PROYECCIÓN A LA COMUNIDAD		
	Código: M.RSU.03/R7	Versión: 01	Fecha: 12/09/2024	Página: 12 de 12



Figura 6. Integrantes de Curso práctico de elaboración de hamburguesas y croquetas de pescado mostrando su producto final.