



LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU/CD

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

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

## RESOLUCIÓN RECTORAL N° 1055-2024-UNHEVAL

Cayhuayna, 14 de octubre de 2024

**VISTOS**, los documentos que se acompañan en cinco (05) folios y un (01) ejemplar del Plan de Trabajo Feria "Vida Saludable" de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco;

### CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 18° de la Constitución Política del Perú establece que cada 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; artículo concordado con la Ley 30220, Ley Universitaria y sus modificatorias, y el Estatuto Modificado de la UNHEVAL;

Que el coordinador(e) de la Unidad Funcional del Comedor Universitario, mediante el Oficio N° 082-2024-UNHEVAL-UFCU, del 04.OCT.2024, remite a la Dirección de Bienestar Universitario la Solicitud de pedido N° 006-SELS-2024, de la Nutricionista del Comedor Universitario, con la que comunica la realización de la Feria de Vida Saludable, para el día 23 de octubre de 2024, por conmemorarse el Día Mundial de la Alimentación; considerando que el objetivo de este evento, es sensibilizar a la comunidad universitaria sobre la alimentación saludable, para práctica de higiene, la salud mental y la rehabilitación física preventiva; solicita la aprobación de dicho plan para el desarrollo del evento mencionado;

Que la directora de la Dirección de Bienestar Universitario, con el Oficio N° 430-2024-UNHEVAL/VRACAD-DBU, del 04.OCT.2024, informa a la vicerrectora académica que la Unidad Funcional de Comedor Universitario ha elaborado el Plan de Trabajo Feria "Vida Saludable", realizado por el Nutricionista en coordinación con EsSalud y el MINSA, con el objetivo de sensibilizar a la comunidad universitaria sobre la alimentación saludable, la práctica de higiene, la salud mental y la rehabilitación física preventiva con motivo de celebrarse el Día Mundial de la Alimentación, a llevarse a cabo el próximo 23 de octubre de 2024; por lo que solicita su aprobación;

Que la vicerrectora académica, a través de la Hoja de Elevación N° 000310-2024-UNHEVAL-VICEACAD, del 10.OCT.2024, remite al Rectorado el documento del considerando anterior, solicitando se emita la resolución de aprobación del referido Plan;

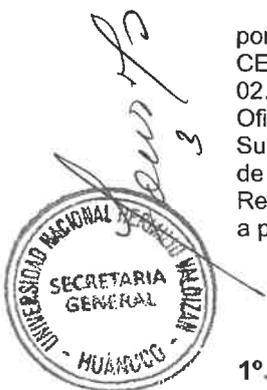
Que el rector, con el Proveído N° 005354-2024-UNHEVAL-RECT, remite el caso a Secretaría General para que se emita la resolución rectoral; y,

Estando a las atribuciones conferidas al rector por la Ley 30220, Ley Universitaria y sus modificatorias; por el Estatuto Modificado y el Reglamento General de la UNHEVAL; por la Resolución N° 067-2021-UNHEVAL-CEU, del 09.AGO.2021, del Comité Electoral Universitario de la UNHEVAL, que proclamó y acreditó, a partir del 02.SET.2021 hasta el 01.SET.2026, al rector y vicerrectores de la UNHEVAL; asimismo, teniendo en cuenta el Oficio N° 5224-2021-SUNEDU-02-15-02, emitido por la Unidad de Registro de Grados y Títulos de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), a través del cual informa el registro de datos de las autoridades de la UNHEVAL; y la Resolución Rectoral N° 0066-2024-UNHEVAL, ratificada con la Resolución Consejo Universitario N° 0670-2024-UNHEVAL, que designó a la secretaria general de la UNHEVAL, a partir del 19.ENE.2024;

### SE RESUELVE:

- 1º. APROBAR** el PLAN DE TRABAJO FERIA "VIDA SALUDABLE" DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN DE HUÁNUCO, que se adjunta y forma parte integrante de la presente Resolución, a cargo de la Dirección de Bienestar Universitario, y consta de: Datos Generales, Fundamentación, Objetivos, recursos y presupuesto; por lo expuesto en los considerandos precedentes.
- 2º. DISPONER** que el Vicerrectorado Académico, los decanatos de las facultades, la Dirección de Bienestar Universitario, la Dirección General de Administración, y los demás órganos, unidades orgánicas y unidades funcionales competentes adopten las acciones complementarias que el caso amerite de acuerdo a sus funciones y/o atribuciones.

TRANSCRIPCIÓN  
En la fecha se ha expedido  
Resolución siguiente





**LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU/CD**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

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

**///... RESOLUCIÓN RECTORAL N° 1055-2024-UNHEVAL**

-02-

**3º. DAR A CONOCER** la presente Resolución a los órganos, unidades orgánicas y unidades funcionales competentes para las acciones complementarias que amerita el caso.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Dr. **ARMO A. BOCANGEL WEYDERT**  
RECTOR



Lic. **NINIA Y. TORRES MUNGUÍA**  
SECRETARIA GENERAL

**Distribución:**  
CU.-Rectorado  
VRA.-VRI  
Facultades (14)  
Transparencia.-OCI  
Direcciones.  
Unidades Orgánicas  
Unidades Funcionales  
Archivo

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento y demás fines.

Lic. Adm. **Ninia Y. Torres Munguia**  
SECRETARIA GENERAL



## PLAN DE TRABAJO

### FERIA "VIDA SALUDABLE"

#### I. DATOS GENERALES

- 1.1 Institución : Universidad Nacional Hermilio Valdizán.  
1.2 Área : Bienestar Universitario.  
1.3 Unidad : Unidad Funcional de Comedor Universitario.  
1.4 Directora de Bienestar Universitario : Dra. Juvita Soto Hilario.  
1.5 Coordinador (e) Unidad Funcional de Comedor Universitario: CPC Pedro Sánchez Collazos.  
1.6 Nutricionista de U.F. Comedor Universitario : Lic. Steven Edilson Luna Santamaria.  
1.7 Dirección : Av. Universitaria N° 601- 607, Pillco Marca 10003

#### II. FUNDAMENTACIÓN

El pedido de presupuesto para los alimentos destinados a la Feria de Vida Saludable, a realizarse el 16 de octubre del 2024 en conmemoración del Día Mundial de la Alimentación, tiene como finalidad ofrecer preparaciones saludables a los estudiantes, docentes y personal administrativo de la UNHEVAL. Este evento busca promover una alimentación equilibrada como una estrategia para mejorar la salud y el bienestar de la comunidad universitaria, en respuesta a los crecientes problemas de sobrepeso, obesidad y otras enfermedades no transmisibles (ENT) relacionadas con malos hábitos alimenticios. A través de la feria, se pretende educar a los asistentes sobre la importancia de incorporar alimentos frescos, naturales y locales en su dieta diaria, brindando una alternativa práctica y accesible para mejorar su calidad de vida.

En la feria se presentarán diversas preparaciones que incluirán frutas y verduras frescas, entre otros. Estos alimentos han sido seleccionados para cumplir con las recomendaciones nutricionales internacionales y promover el consumo de productos locales y de temporada, lo cual no solo mejora la salud de los participantes, sino que también fomenta la sostenibilidad y apoya a los productores locales. Así, el evento también se alinea con los principios de sostenibilidad alimentaria, reduciendo el impacto ambiental y fortaleciendo las economías locales.

Reconociendo el papel crucial de la higiene en la prevención de enfermedades infecciosas, la feria también incluirá espacios educativos sobre la correcta técnica de lavado de manos, especialmente antes de comer y preparar alimentos. Mantener buenas prácticas de higiene personal es una medida sencilla



y efectiva para reducir el riesgo de infecciones, reforzando la importancia de cuidar la salud desde todas sus dimensiones.

Una alimentación adecuada está estrechamente relacionada con la salud mental. La feria no solo se enfocará en los aspectos nutricionales, sino también en cómo una dieta balanceada puede impactar positivamente el bienestar emocional y cognitivo. A través de charlas y talleres, se buscará sensibilizar a la comunidad universitaria sobre la relación entre alimentación y manejo del estrés, fatiga, y estados de ánimo, promoviendo una vida más equilibrada.

La feria también integrará información sobre la importancia de la actividad física y su rol en la prevención de lesiones y la promoción de un cuerpo saludable. Se ofrecerán recomendaciones sobre ejercicios básicos y técnicas de rehabilitación física preventiva, que permitan a los asistentes mantener su cuerpo en movimiento de forma segura y efectiva, previniendo problemas derivados del sedentarismo.

La importancia de este evento reside en su capacidad para generar conciencia y cambios positivos en los hábitos alimenticios de la comunidad universitaria, permitiendo que los asistentes puedan aplicar lo aprendido en su vida diaria. Al ofrecer opciones saludables y accesibles, se contribuye a la prevención de enfermedades y se promueve una mejor calidad de vida para la comunidad universitaria.

Por estas razones, se solicita un presupuesto adecuado para adquirir los alimentos necesarios y garantizar la calidad y variedad de las preparaciones, así como para cubrir los materiales e insumos que permitirán que la feria se desarrolle de manera efectiva y cumpla con sus objetivos educativos y nutricionales.

### III. OBJETIVOS

#### 3.1. Objetivo General

Promover y educar a la comunidad universitaria, compuesta por estudiantes, personal docente y personal no docente, sobre la importancia de una alimentación saludable y equilibrada, lavado de manos, salud mental y rehabilitación física preventiva.

#### 3.2. Objetivos específicos

- Fomentar el consumo de alimentos saludables: Incentivar a los asistentes a integrar en su dieta diaria frutas, verduras, granos integrales, proteínas saludables y alimentos de origen local.
- Promover la educación nutricional: Proporcionar información clara y accesible sobre los beneficios de una alimentación equilibrada, así como los riesgos asociados al consumo de alimentos procesados y ultraprocesados.



- Fomentar en los asistentes sobre la correcta técnica de lavado de manos antes de comer y preparar alimentos, resaltando su importancia en la prevención de infecciones y la promoción de la salud pública.
- Sensibilizar a los asistentes sobre la relación entre una dieta equilibrada y su impacto positivo en el bienestar emocional y mental, incluyendo estrategias para manejar el estrés y mejorar la calidad de vida.
- Sensibilizar sobre la prevención de enfermedades: Informar a la comunidad universitaria sobre cómo una dieta saludable puede contribuir a la prevención de enfermedades no transmisibles, como la obesidad, diabetes y problemas cardiovasculares.
- Promover la importancia de la actividad física, técnicas básicas de prevención de lesiones y ejercicios de rehabilitación, para ayudar a los asistentes a mantenerse activos de manera segura.
- Fomentar hábitos de vida saludables: Impulsar la alimentación sana y hábitos de vida saludables, como la actividad física, el manejo del estrés y la hidratación adecuada.
- Crear un espacio de interacción educativa: Proporcionar un ambiente participativo en el que los asistentes puedan aprender de manera práctica, a través de talleres, demostraciones culinarias y charlas informativas.

#### IV. RECURSOS

##### 4.1. Recursos Humanos

- Licenciado Nutricionista de la Unidad Funcional de Comedor Universitario:  
Lic. Steven Edilson Luna Santamaria
- Licenciada Psicóloga de la Unidad Funcional de Comedor Universitario:  
Lic. Betzi Ramos García
- Licenciada en Enfermería de la Unidad de Centro Médico Universitario:  
Lic. Annie Rojas Salvador
- Personal de Essalud  
Lic. Nutricionista Amelia Díaz Tarazona  
Lic. en Terapia y rehabilitación invitada
- Minsa
- Lic. Cristian Felix Verde Rodríguez  
Director Ejecutivo de Promoción de la Salud, Dirección Regional de Salud Huánuco



## 4.2. Recursos Materiales

- **Responsable: Essalud**

- *Equipamiento para las preparaciones:*

Utensilios de cocina (cuchillos, tablas de picar, pinzas, etc.).

Platos y bandejas de presentación para las degustaciones.

- *Materiales para servir:*

Platos biodegradables, vasos y cubiertos de bambú o materiales reciclables.

Servilletas ecológicas.

Bolsas de basura diferenciadas para reciclaje (orgánico, inorgánico, plásticos).

- **Responsable: Bienestar Universitario**

- *Decoración y señalización:*

Carteles informativos con los nombres de las preparaciones y sus beneficios nutricionales.

Pizarras o banners con información sobre la importancia de una alimentación saludable.

Manteles para mesas de exhibición.

Pancartas o globos temáticos para dar visibilidad al evento.

Plantas o arreglos naturales que refuerzan el ambiente saludable y sostenible.

Responsable: Bienestar Universitario

- *Material educativo:*

Folletos o trípticos con consejos de alimentación saludable.

Infografías sobre nutrientes, beneficios de los alimentos locales, y datos sobre prevención de enfermedades.

Marco Selfie con mensajes alusivos a alimentación saludable.

- *Audio y multimedia:*

Micrófonos y parlantes para las charlas y demostraciones culinarias.

Música ambiental suave para crear un ambiente agradable.

- *Hidratación:*

Dispensadores de agua o estaciones de agua para que los asistentes se hidraten durante el evento.

Vasos reutilizables o biodegradables para el agua.

- *Control y logística:*

Etiquetas para identificar a los organizadores, ponentes y voluntarios.

Extensiones eléctricas y tomacorrientes portátiles para las áreas de preparación.



- Seguridad:

Botiquín de primeros auxilios.

- Extras (opcional):

Cámara fotográfica o de video para documentar el evento.

Stand o rincón de redes sociales para que los asistentes compartan su experiencia (con hashtags o filtros de Instagram).

#### 4.3. Insumos Alimentarios

- **Responsable: Bienestar Universitario**

- Frutas frescas
- Plátanos
- Mandarinas

#### V. PRESUPUESTO

N°	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Banner (alto: 2m, ancho: 1m)	Unidad	1	60	60
2	Corrospum: verde, rojo, amarillo, naranja, morado	Unidad	10	4	40
4	Plátanos	Kg.	20	2	40
5	Mandarinas	Kg.	20	3	60
6	Frutos secos (surtido individual)	Unid	50	3	150
7	Chía	Kg	1	20	20
	Total				<b>370</b>







## VII. CUADRO DE ACTIVIDADES

Nombre	Plan de Feria "Vida Saludable"
<b>Objetivo General</b>	Promover y educar a la comunidad universitaria, compuesta por estudiantes, docentes y personal administrativo, sobre la importancia de una alimentación saludable y equilibrada
<b>Beneficiarios</b>	Estudiantes universitarios, personal docente y personal no docente de la UNHEVAL
<b>Hora</b>	<b>Actividad</b>
7:30 am	Llegada del equipo organizador y voluntarios.
8:00 am	Montaje final de los stands de frutas y alimentos saludables.
8:30 am	Revisión final del material educativo y los puestos.
9:30 am	Apertura oficial de la feria con la bienvenida a los asistentes.
10:00 am	Primer bloque de degustaciones de frutas y alimentos saludables.
10:30 am	Charla sobre la prevención de enfermedades a través de la alimentación
10:30 am	Ejecución de FERIA
12:00 m	Cierre de actividades, reconocimiento a los participantes y entrega de material educativo
12:30 pm	Clausura del evento y desmontaje