



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Resolución Rectoral

N° 0013-2025-UNJFSC

Huacho, 09 de enero de 2025

VISTO:

El Expediente **N° 2025-000398**, que contiene el Informe N° 037-2024-II-DRSU-R, de fecha 03 de diciembre del 2024, que corre mediante SISTRAD Ver. 3.0, presentado por el Director de Responsabilidad Social Universitaria; Resolución Directoral N° 005-2025-DRSU-UNJFSC de fecha 06 de enero de 2025, y el Decreto de Rectorado N° 000279-2025-R-UNJFSC de fecha 08 de enero del 2025, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD, de fecha 27 de enero de 2020, del Consejo Directivo de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria, se resuelve: *"OTORGAR LA LICENCIA INSTITUCIONAL a la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, para ofrecer el servicio educativo superior universitario, (...) con una vigencia de seis (6) años computados a partir de la notificación de la presente resolución"*;

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Estado, establece: *"La educación universitaria tiene como fines la formación profesional, la difusión cultural, la creación intelectual y artística y la investigación científica y tecnológica. El Estado garantiza la libertad de cátedra y rechaza la intolerancia. Las universidades son promovidas por entidades privadas o públicas. La ley fija las condiciones para autorizar su funcionamiento. La universidad es la comunidad de profesores, alumnos y graduados. Participan en ella los representantes de los promotores, de acuerdo a ley. 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"*;

Que, el Artículo 8° de la Ley Universitaria – Ley N° 30220, respecto a la Autonomía universitaria, señala: *"El Estado reconoce la autonomía universitaria. La autonomía inherente a las universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: **8.1 Normativo**, implica la potestad autodeterminativa para la creación de normas internas (estatuto y reglamentos) destinadas a regular la institución universitaria. **8.2 De gobierno**, implica la potestad autodeterminativa para estructurar, organizar y conducir la institución universitaria, con atención a su naturaleza, características y necesidades. Es formalmente dependiente del régimen normativo. **8.3 Académico**, implica la potestad autodeterminativa para fijar el marco del proceso de enseñanza-aprendizaje dentro de la institución universitaria. Supone el señalamiento de los planes de estudios, programas de investigación, formas de ingreso y egreso de la institución, etc. Es formalmente dependiente del régimen normativo y es la expresión más acabada de la razón de ser de la actividad universitaria. **8.4 Administrativo**, implica la*



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Resolución Rectoral

N° 0013-2025-UNJFSC

Huacho, 09 de enero de 2025

potestad autodeterminativa para establecer los principios, técnicas y prácticas de sistemas de gestión, tendientes a facilitar la consecución de los fines de la institución universitaria, incluyendo la organización y administración del escalafón de su personal docente y administrativo. 8.5 Económico, implica la potestad autodeterminativa para administrar y disponer del patrimonio institucional; así como para fijar los criterios de generación y aplicación de los recursos”;

Que, según lo estipula el artículo 131° del Estatuto vigente de esta Casa Superior de Estudios establece que: *“La Dirección de Responsabilidad social universitaria (DRSU), es un órgano de apoyo encargado de promover, coordinar, ejecutar y supervisar actividades de responsabilidad social universitaria, a nivel central, en correspondencia con el Título XV del presente estatuto depende del Rectorado”;*

Que, con Resolución Rectoral N° 0413-2024-UNJFSC, de fecha 13 de mayo de 2024, se aprueba en su artículo primero APROBAR el PLAN ANUAL DE TRABAJO 2024, de la Dirección de Responsabilidad Social Universitaria, con consta de: INTRODUCCIÓN; ANTECEDENTES; DIAGNÓSTICO; OBJETIVOS; METAS PRIORITARIAS DE LA DEPENDENCIA; Y, RECOMENDACIONES, que en anexo por separado forman parte integrante de la presente resolución;

Que, mediante documento del visto, que corre mediante SISTRAD Ver. 3.0 el Director de Responsabilidad Social Universitaria comunica a las autoridades pertinentes sobre el Informe de capacitación en **“MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”**, dirigido a los Nutricionistas del Hospital de Chancay, actividades realizadas los días 30 de octubre de 2024 y 07 de noviembre de 2024 en los ambientes del laboratorio de la Facultad de Bromatología y Nutrición; se deberá estimular con la emisión de una resolución rectoral de reconocimiento a las siguientes personas que participaron en forma activa y desinteresada para el éxito de esta actividad;

Que, el objetivo del mencionado Informe de capacitación en **“MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”**, es promover las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): *Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación;*

Que, a folios 10,11 y 12 corre inserto la Resolución Directoral N° 005-2025-DRSU-UNJFSC, de fecha 06 de enero de 2025, promovido por el Director de la Dirección de Responsabilidad Social Universitaria, la misma que resuelve en su primer artículo: Aprobar el Informe N°037-2024-II-DRSU-R. de **“Capacitación de Manipulación de Alimentos”**, que, en anexo por separado forma parte de la presente Resolución;

Que, la Ley Universitaria, Ley N° 30220, en su artículo 60° (en igual sentido a lo previsto en el artículo 252° del Estatuto de la UNJFSC) establece: *“El Rector, es el*



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Resolución Rectoral

N° 0013-2025-UNJFSC

Huacho, 09 de enero de 2025

personero y representante legal de la universidad. Tiene a su cargo y a dedicación exclusiva, la dirección, conducción y gestión del gobierno universitario en todos sus ámbitos, dentro de los límites de la presente Ley y del Estatuto”; así también respecto a las atribuciones del Rector, el artículo 253° del Estatuto Vigente de nuestra Casa Superior establece entre otras: “(...) 3. Dirigir la a actividad académica, la gestión administrativa, económica y financiera de la universidad”;

Que, mediante Decreto de Rectorado N° 000279-2025-R-UNJFSC, de fecha 08 de enero de 2025, el Rector de esta Casa Superior de Estudios, determina la emisión de la Resolución Rectoral respectiva;

Estando a lo expuesto en los considerandos precedentes, y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 30220;

SE RESUELVE:

Artículo 1°. - **RATIFICAR**, la Resolución Directoral N° 005-2025-DRSU-UNJFSC, de fecha 06 de enero de 2025, promovida por el Director de la Dirección de Responsabilidad Social Universitaria, que en sus artículos 1° y 2° resuelven lo siguiente:

Artículo 1°. - **APROBAR**, el Informe N°037-2024-II-DRSU-R de “**CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**”, que en anexo por separado forma parte de la presente resolución.

Artículo 2°. - **RECONOCER y FELICITAR** a los organizadores docente, estudiantes y personal administrativo que participaron en la actividad:

- Dr. César Armando Díaz Valladares: Rector de la UNJFSC
- Dr. Raymundo Javier Híjar Guzmán: Vicerrector Académico de la UNJFSC
- Dr. Luis Alberto Baldeos Ardían: Vicerrector de Investigación de la UNJFSC
- M(o). Víctor Joselito Linares Cabrera: Secretario General de la UNJFSC
- Econ. Santiago Manuel Landa Salazar: Director General de Administración de la UNJFSC
- Dr. Pedro James Vásquez Medina: Director Responsabilidad Social Universitaria.
- Dra. Norma Elvira Muguruza Crispin: Expositora
- Mg. Nieves Pilar Colonia Osorio.
- Mtro. Jaime Ulices Romero Menacho
- Tec. Daría Eloya Ugarte Montes: Asistente Administrativa de la DRSU

PARTICIPANTES A CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Porteros Villarreal Williams



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Resolución Rectoral

N° 0013-2025-UNJFSC

Huacho, 09 de enero de 2025

2. Villavicencio Carrillo Maria
3. York William Susuki Uribe
4. Chavez Sotomayor Veronica
5. Caycho Perez Oskar
6. Cueva Vega Katty
7. Bozzo Mora Ana Maria
8. Machuca Guerrero Katherine
9. Damacen Gongora Liliana
10. Cabanillas Veliz Jenny
11. Ramon Montalvo Magali
12. Escobedo Condor Doris
13. Chuquichaico Norabuena Cinthya k.
14. Vega Retuerto Analy Nataly
15. Valerio Mendoza Marily Liliana
16. Tocto Franciso Eder Ivan
17. Muguruza Crispin Norma Elvira
18. Montesinos Valencia Adriana Maritza
19. Leyva Sanchez Estrella Olinda
20. Salazar Garcia Hermelinda
21. Rodríguez Ascasibar Gladys A.
22. Cardenas Jimenez Laura Patricia
23. Quisquen Atoche Norma Violeta
24. Andrade Melendez Maria Angelica
25. Ayala Lopez Claudia Paulina
26. Tiburcio Colonia Anthony Jair
27. Escobedo Condor Doris Soledad

Artículo 2° . - ENCARGAR, al Director de Responsabilidad Social Universitaria, notifique bajo cargo, la presente resolución, a cada uno de los interesados mencionados en el artículo primero del presente acto administrativo, vía electrónica (correo electrónico) o en forma física, cuidando siempre que quede evidencia de dicha notificación; notificación (es) que deben ser conservadas en el archivo correspondiente de la respectiva dependencia.

Artículo 3° . - DISPONER, que la Oficina de Servicios Informáticos efectúe la publicación del presente acto administrativo, en el Portal Institucional Web, de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión que corresponda (www.unjfsc.edu.pe).



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Resolución Rectoral

N° 0013-2025-UNJFSC

Huacho, 09 de enero de 2025

Artículo 4° .- **TRANSCRIBIR**, la presente resolución a las instancias respectivas de la Universidad para su conocimiento y demás fines.

Regístrese, comuníquese y archívese.

FIRMADO DIGITALMENTE
Dr. CÉSAR ARMANDO DÍAZ VALLADARES
RECTOR

FIRMADO DIGITALMENTE
Dr. VÍCTOR JOSELITO LINARES CABRERA
SECRETARIO GENERAL

CADV/VJLC/rctd. -



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Licenciada



Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020

Dirección de Responsabilidad Social Universitaria

09

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

INFORME N° 037-2024-II-DRSU-R

DE : **Dr. Pedro James Vásquez Medina**
Director de Responsabilidad Social Universitaria

A : **Dr. Cesar Armando Díaz Valladares**
Rector de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

ASUNTO : INFORME, DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA : Huacho, 03 de diciembre de 2024

Por intermedio del presente, me dirijo a Usted, para saludarlo cordialmente y a su vez de acuerdo a nuestro Plan de Trabajo 2024, la Dirección de Responsabilidad Social Universitaria, Se efectuó la “Capacitación de Manipulación de Alimentos”, dirigido a los Nutricionistas del hospital de Chancay, actividad realizadas los días 30 de octubre de 2024 y 07 de noviembre de 2024 en los ambientes del laboratorio de la Facultad de Bromatología y Nutrición desde las 09:00 am. Hasta las 13:00 pm.

I. Descripción BPM

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación. Como su nombre lo indica, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la industria de alimentos son un conjunto de acciones y directrices que tienen como objetivo garantizar que los alimentos y bebidas se produzcan de forma segura y con las condiciones de higiene adecuadas para garantizar su inocuidad

Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

II. objetivo

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

III. ¿Cuáles son los principios fundamentales de las BPM?

Temas de Capacitación de las BPM

- **Principios** de higiene personal.
- Inocuidad de los alimentos.
- Legislación sanitaria.
- Adecuación y mantenimiento de áreas de producción.



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Licenciada



08

Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020

Dirección de Responsabilidad Social Universitaria

- Seguridad en el trabajo.
- Identificación de riesgos.
- Aseguramiento de la calidad.
- Almacenamiento, transporte, distribución.

Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, que garantizan la seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación.

IV. Higiene y Presentación Personal:

- ☞ El baño diario.
- ☞ Pelo y barba (hombre), recortados.
- ☞ Tener las manos sin joyas, uñas recortadas y sin esmalte (mujeres).
- ☞ No comer, conversar, fumar ni mascar (chicle) durante el expendio.
- ☞ Lavarse las manos con agua y jabón (después de ir al baño, antes de vender los alimentos, después de coger dinero u otro objeto contaminado como basura y plaguicidas).
- ☞ No toser o estornudar sobre los alimentos.
- ☞ No probar los alimentos con el mismo cucharón con que se preparan. - No servir a los clientes con la mano.
- ☞ No tocarse la boca, la lengua, la nariz, los ojos, etc., durante la preparación y la venta.
- ☞ El estado de salud.
- ☞ Uso adecuado del uniforme.

V. Manipuladores De Alimentos

Son aquellas personas por su actividad laboral, manejan los alimentos durante la preparación, fabricación, elaboración transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio.

VI. Inocuidad de Alimento

Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la recepción, almacenamiento, producción y distribución para asegurar que una vez ingeridos no presentan un riesgo para la salud. Es un alimento la característica implícita es que no se cause daño al consumidor = INOCUIDAD

VII. Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Son aquellas provocadas por el consumo de alimentos producidos o elaborados bajo deficientes condiciones de higiene.

Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas. ETA

VIII. Superficie de Contacto de Alimento

Aquello que entra en contacto con el alimento durante el procesamiento y manejo normal del producto, incluyendo utensilios, equipo mano del personal, envases.



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Licenciada

Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020

Dirección de Responsabilidad Social Universitaria



07

IX. Síntomas:

Conjunto de síntomas que se origina con la ingestión de alimentos o agua contaminada.

Presentan como cuadro general:

- Náuseas
- Vómitos
- Diarreas
- Fiebre
- Inclusive invalidez y muerte.

X. Clases de Peligros:

Peligro Físico

- Madera, astillas
- Vidrio
- Pedazos de metal
- Tornillos, pernos
- Aretes, joyas
- Diente

Peligro Químico

- Detergentes -Desinfectantes
- Aditivos para alimentos
- Pesticidas
- Filotoxinas (toxinas de plantas-Solamina en la papa verde)
- Zootoxinas (toxina de animales-tetradoxina en el pez globo).

Peligro Biológico

- Producida por agentes biológicos como bacterias, virus parásitos, hongos.

XI. ¿Cómo se Reproducen las Bacterias?

El proceso por el cual se dividen las bacterias se conocen con el nombre de FISION BINARIA.

Este consiste en la división de una bacteria en dos cada 10 a 20 minutos.

Una sola bacteria puede llegar a producir 16 millones en solo 8 horas.

XII. Factores que afectan el desarrollo y supervivencia de microorganismos.

- **Alimentos:** Para crecer los patógenos necesitan fuente de energía, como proteínas y carbohidratos.
- **Acidez:** Los patógenos crecen mejor en alimentos que contienen poco o nada de ácido.
- **Temperatura:** Los patógenos crecen bien en alimentos que se mantienen a temperaturas entre 5 y 60°C (Temperatura de peligro).
- **Tiempo:** Los patógenos necesitan tiempo para crecer. Después de cuatro horas, llegan a niveles tan altos como para que alguien se enferme.
- **Oxígeno:** Algunos patógenos necesitan oxígeno para crecer y otros no. Aerobios necesitan oxígeno para desarrollarse. Anaerobios no necesitan oxígeno para desarrollarse.
- **Humedad:** Los patógenos necesitan humedad para crecer. (externo).



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Licenciada

Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020

Dirección de Responsabilidad Social Universitaria



06

- **AW:** Contenido de agua disponible de un alimento. (interno).

XIII. "Reglas de Oro" de la OMS para la Preparación Higiénica de los Alimentos

La OMS estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy.

Elegir Los Alimentos Tratados Con Fines Higiénicos

- Hay algunos alimentos que no necesitan tratamiento específico para su consumo, como las frutas, verdura, pero hay otros cuyo consumo solo es seguro cuando han sido tratado como la leche, la leche hay que adquirirla pasteurizada y no cruda.
- Las aves también son tratadas para que su consumo resulte más seguro desde el punto de vista sanitario.

XIV. Conclusiones:

Como hemos visto, los alimentos, por sus cualidades, pueden convertirse en elementos peligrosos para su consumo e incluso en ocasiones para la vida de quien los consuma. Hemos visto también que esto ocurre cuando en el proceso de producción y manipulado los alimentos se contaminan de forma directa o indirecta, tanto de elementos biológicos como químicos ajenos al alimento en sí. Cuando esto ocurre es porque, en algún momento del proceso, no se han seguido correctamente las reglas y normas de higiene alimentaria en la manipulación de estos alimentos.

XV. Dirigido a:

A los trabajadores del hospital de Chancay (nutricionistas, internas y auxiliares)

XVI. Capacitadora:

Dra. Norma Elvira Muguruza Crispin

XVII. Cronograma:

Día: 24/10/2024. Hora: 9:00 am. a 13.00 pm.

Día: 07/11/2024. Hora: 9:00 Am. A 13.00 Pm

Lugar: Laboratorio de la Facultad de Bromatología y Nutrición

XVIII. Presupuesto

(Sin fines de lucro).

XIX. Reconocimiento:

Se deberá estimular con la emisión de una Resolución Rectoral de Reconocimiento a las siguientes personas que participaron en forma activa y desinteresada para el éxito de esta actividad.

XX. Organizadores:

- Dr. César Armando Díaz Valladares: **Rector de la UNJFSC.**
- Dr. Raymundo Javier Híjar Guzmán: **Vicerrector Académica de la UNIFSC**
- Dr. Luis Alberto Baldeos Ardían: **Vicerrector de investigación de la UNIFSC**



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Licenciada



05

Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020

Dirección de Responsabilidad Social Universitaria

- M(o). Víctor Joselito Linares Cabrera: **Secretario General de la UNJFSC.**
- Dr. Pedro James Vásquez Medina: **Director Responsabilidad Social Universitaria.**
- Dra. Norma Elvira Muguruza Crispin: Expositora
- Mg. Nieves Pilar Colonia Osorio.
- Tec. Daría Eloya Ugarte Montes: Asistente Administrativa de la DRSU.

Participantes a Capacitación de Manipulación de Alimentos

1. Porteros Villarreal Williams
2. Villavicencio Carrillo Maria
3. York William Susuki Uribe
4. Chavez Sotomayor Veronica
5. Caycho Perez Oskar
6. Cueva Vega Katty
7. Bozzo Mora Ana Maria
8. Machuca Guerrero Katherine
9. Damacen Gongora Liliana
10. Cabanillas Veliz Jenny
11. Ramon Montalvo Magali
12. Escobedo Condor Doris
13. Chuquichaico Norabuena Cinthya k.
14. Vega Retuerto Analy Nataly
15. Valerio Mendoza Marily Liliana
16. Tocto Franciso Eder Ivan
17. Muguruza Crispin Norma Elvira
18. Montesinos Valencia Adriana Maritza
19. Leyva Sanchez Estrella Olinda
20. Salazar Garcia Hermelinda
21. Rodríguez Ascasibar Gladys A.
22. Cardenas Jimenez Laura Patricia
23. Quisquen Atoche Norma Violeta
24. Andrade Melendez Maria Angelica
25. Ayala Lopez Claudia Paulina
26. Escobedo Condor Doris Soledad

Se anexa relación de participantes y apoyo.

Se anexa fotos de la actividad realizada.

Es cuanto pueda informar para conocimiento y acciones

Atentamente;

FIRMADO DIGITALMENTE

Dr. PEDRO JAMES VÁSQUEZ MEDINA

Director de Responsabilidad Social Universitaria