"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"

Bellavista, 17 de setiembre del 2026

Señor:
Presente. –
Con fecha diecisiete de setiembre del dos mil veintiséis, se ha expedido la siguiente Resolución:

RESOLUCIÓN DE DECANO N°170-2026-DFIPA
EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

Visto, el Proveído N° 01063-2025-DFIPA, recibido en secretaría académica de manera virtual por el Sistema de Gestión Documental con Expediente N°2167181, el 17 de setiembre de 2026, del Dr. Enrique Gustavo García Talledo, decano de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos, quien adjunta el Oficio N°019-2026-CERS-FIPA del Director del Centro de Extensión y Responsabilidad Social de la FIPA Mg DANIEL LINARES FARRO, quien solicita la APROBACIÓN DE CURSO DE CAPACITACION : "PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS CROQUETAS DE PESCADO PORTIFICADAS CON SANGRECITA DE POLLO".

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 los documentos del visto y lo glosado, con cargo a dar cuenta al Consejo de Facultad; y, en uso de las atribuciones le confieren el Art. 189° inciso 189.22° del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao y el Art. 70° de la Ley Universitaria N° 30220;

RESUELVE:
1° APROBAR EL CURSO DE CAPACITACIÓN: "PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS CROQUETAS DE PESCADO PORTIFICADAS CON SANGRECITA DE POLLO", la misma que se adjunta a la resolución.

2° TRANSCRIBIR, la presente Resolución al CERS, EPIA, EPIP, DAIA, DAIP, OTIC-FIPA, para conocimiento y fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese y publíquese.
Fdo. Dr. ENRIQUE GUSTAVO GARCIA TALLEDO. – Decano
Fdo. Mag. VICTOR ALEXIS HIGINIO RUBUIO. – Secretario Académico
Lo que transcribo a usted para conocimientos y fines pertinente.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS FIPA
SECRETARIA ACADÉMICA
Mg. Victor Alexis Higinio Rubio
SECRETARIO ACADÉMICO

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

PROYECTO "PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS: CROQUETAS DE PESCADO FORTIFICADAS CON SANGRECITA DE POLLO"

I. ÍNDICE

II. GENERALIDADES DEL PROYECTO

II.1 Título del Proyecto

Proceso de Elaboración de Productos Pesqueros: Croquetas de Pescado Fortificadas con Sangrecita de Pollo.

II.2 Organización o Sector Beneficiario

Asociación de Integración de los Pescadores Artesanales y Acuicultores de Ventanilla Región Callao – ADIPAAVRC.

Ventanilla - Callao

II.3 Nombre, dirección y teléfono del representante de los beneficiarios

Representante de los beneficiarios: Mercedes Pilar Yovera Espinoza,

Dirección: Mz J3 Lte. 14. Sector E6 P.P.N. Pachacútec - Ventanilla

Teléfono: 9921546736

II.4 N° Estimado de beneficiarios

N°	Nombres y apellidos	DNI	Dirección
1	ALIPSER TUANANA ZANGAMA	46482780	Mz S2 LTE. 19 SECTOR B4 P.P.N. PACHACUTEC - VENTANILLA
2	TANIA CALDAS PEÑA	80055504	Mz F1 LTE. 2 SECTOR D2 P.P.N. PACHACUTEC - VENTANILLA
3	ADOLGUISA ARELLANOS OBLITAS	80087361	Mz Q4 LTE. 1 DEFEDNSORES DE LA PATRIA - VENTANILLA
4	LUCY JULIA DIAZ MEJIA	80256299	Mz M LTE. 3 A.H. VIRGEN DE GUADALUPE - MI PERÚ
5	JANET JIMENEZ ZEVALLOS	80118547	Mz A LTE. 18 A.H. 15 DE OCTUBRE PACHACUTEC - VENTANILLA
6	MERCEDES BASALLOS QUISPE	25763614	Mz E LTE. 13 A.H. LOS NARANJOS PACHACUTEC - VENTANILLA
7	JUAN LLANCE BENITO	42911153	Mz G LTE. 11 ASOC. PROA CHALACA PACHACUTEC - VENTANILLA
8	CLARITA OCHOA ESCOBAR	25825531	Mz O LTE. 2 A.H. FRANCISCO TUDELA - VENTANILLA
9	DIMER ALBORNOZ VALDEZ	9668266	Mz D LTE. 17 A.H. PESQUERO 3 PACHACUTEC - VENTANILLA
10	LIZ RUESTA DELGADO	7499341	Mz F3 LTE. 4 SECTOR E6 P.P.N. PACHACUTEC - VENTANILLA
11	GIOVANNA LUCERO GALIANO JIMENEZ	47101914	Mz L2 LTE. 08 SECTOR B4 P.P.N. PACHACUTEC - VENTANILLA
12	DIEGO AVILA ROLE PITER	46174667	Mz O LTE. 5 A.H. SAGRADO CORAZÓN PACHACUTEC - VENTANILLA
13	CERAPIO HURTADO PANUERA	25810382	Mz D LTE. 20 A.H. PESQUERO 3 PACHACUTEC - VENTANILLA
14	PRIMITIVO APOLINARIO QUISPE	25417250	JR. MIGUEL GRAU 220-222 CALLAO

15	EUSEBIO RAFAEL LOZANO MALLQUI	25785386	Mz B LTE. 17 RAMON CASTILLA CALLAO - CERCADO
16	HUGO LUQUE MAMANI	25562880	JR. CAÑETE MZ J LOTE 15 RAMON CASTILLA - CALLAO
17	NOEMI UNTIVEROS ALIAGA	25810646	Mz E LTE. 29 A.H. LOS ALAMOS - VENTANILLA
18	NORMA MUÑOS SOTO	41518351	Mz A LTE. 12 A.H. PUERTO PACHACUTEC - VENTANILLA
19	SIMON JULIO DIAZ PAREDES	07648338	Mz D5A LTE. 13 1° SECTOR ANGAMOS - VENTANILLA
20	ESTEBAN VASQUEZ GIL	70269991	Mz E LTE. 1 AMPLIACIÓN B4 PACHACUTEC - VENTANILLA
21	MISHEL YASMIN GUERRA YOVERA	73711871	Mz S´3 LTE. 27 SECTOR E6 P.P.N. PACHACUTEC - VENTANILLA
22	MERCEDES PILAR YOVERA ESPINOZA	80516939	Mz J3 LTE. 14 SECTOR E6 P.P.N. PACHACUTEC - VENTANILLA
23	SIXTO ROMERO CHAVEZ	25455323	Mz E LTE. 29 A.H. LOS ALAMOS - VENTANILLA

II.5 Ubicación del proyecto (dirección, distrito y provincia)

Asociación de Integración de los Pescadores Artesanales y Acuicultores de Ventanilla Región Callao – ADIPAAVRC.

Ventanilla - Callao.

III. PLANTEAMIENTO Y ORGANIZACIÓN

III.1 Problemática que da origen al proyecto

Altos índices de anemia infantil en la región: La Provincia Constitucional del Callao, y específicamente el distrito de Ventanilla, registra problemas crónicos de salud pública relacionados con la desnutrición y la anemia ferropénica en niños y poblaciones vulnerables.

Falta de diversificación y desaprovechamiento de recursos: Existe un escaso desarrollo de productos procesados pesqueros que sean altamente nutritivos, económicos y de fácil consumo, perdiendo la oportunidad de articular los recursos del mar con insumos accesibles de alto valor en hierro (como la sangrecita de pollo).

III.2 Justificación

Social y de Salud Pública: El proyecto ataca directamente la anemia mediante un alimento de consumo masivo y amigable (croquetas). La sangrecita de pollo es una de las fuentes de hierro hemínico más potentes y

baratas, que al combinarse con el pescado mejora el perfil nutricional de la dieta local.

Económica para los beneficiarios: Al transformar la materia prima en un producto procesado congelado (croquetas), los miembros de ADIPAAVRC dejan de depender exclusivamente de la venta del día. Esto les permitiría generar un mayor margen de ganancia, ingresar a nuevos mercados (como quioscos escolares o programas sociales) y reducir las pérdidas postcosecha / captura.

Tecnológica e Innovación: Promueve la transferencia tecnológica hacia los pescadores artesanales y acuicultores, capacitándolos en buenas prácticas de manufactura (BPM), control de calidad y desarrollo de nuevos productos hidrobiológicos.

III.3 Objetivos del proyecto

Objetivo General

Desarrollar un proceso óptimo de elaboración de croquetas de pescado fortificadas con sangrecita de pollo para mejorar los ingresos de la asociación ADIPAAVRC y contribuir a la reducción de la anemia en Ventanilla.

Objetivos Específicos

- **Establecer la formulación balanceada** y el flujo de procesamiento de la croqueta que garantice una adecuada aceptación sensorial (sabor, textura y color) y un alto contenido de hierro y proteínas.
- **Capacitar a los miembros de ADIPAAVRC** en técnicas de procesamiento pesquero, seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura (BPM) y lineamientos de higiene.
- **Evaluar la viabilidad económica y comercial** del producto para asegurar que los costos de producción permitan un precio accesible al público y un negocio sostenible para la asociación.

III.4 Programación

Nº	Actividades por Día	Octubre, 2026		Descripción
		02	03	
1	*Manipulación y preservación del pescado *Principios generales de higiene *Métodos de conservación de productos pesqueros.			Se procede a la capacitación en inocuidad de los alimentos, instalaciones, equipos higiene del personal y el control del proceso.
2	Elaboración de Croquetas Fortificadas con Sangrecita de Pollo			Se inicia con el flujo de procesos, formulaciones y procedimientos simplificados.

IV. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

IV.1 Integrantes del Proyecto

N°	Cargo	Apellidos y Nombres	Código	Teléfono	E-mail
1	Docentes	Linares Farro Daniel	4019	922204982	dlinaresf@unac.edu.pe
		Gutiérrez Romero Gloria Albina	0591	988963717	gagutierrezr@unac.edu.pe
		González González José Ignacio	2925	944644001	jigonzalezg@unac.edu.pe
		Delgadillo Gamboa Gloria Ana	2555	977536518	gadelgadillog@unac.edu.pe
		Marcelo Luis Mary Porfiria	0856	997740085	mpmarcelol@unac.edu.pe
		Ponte Escudero Carlos Humberto	2529	991309940	chpontee@unac.edu.pe
2	Estudiantes	Mora Antezana Alexandra	2314220237		amoraa@unac.edu.pe
		Tuesta Ríos Kharold Hans	2314220054		khtuestar@unac.edu.pe
		Chavesta Sernaqué Diego Alonso	2314220032		dachavestas@unac.edu.pe
		Paredes Rivas Angello Alexander	2314210016		aaparedesr@unac.edu.pe
		Tito Ochoa Saly	2314220023		stitoo@unac.edu.pe
		Ospino Gómez Maggie	2314210105		mospinog@unac.edu.pe
		Toscano Romero Marisela Selene	2224220274		mstoscanor@unac.edu.pe
		Cansino Pasapera Kilder Angelo	2214210018		kacansinop@unac.edu.pe
		Depaz Ruiz Marco Antonio	2214220248		madepazr@unac.edu.pe
		Palomino García Yan Yerry	2214220417		yypalominog@unac.edu.pe
3	Administrativo	Ciro Alfredo Escudero Vizarreta	3065	990915186	caescuderov@unac.edu.pe

IV.2 Equipos, materiales o servicios:

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	Mesa de trabajo de acero inoxidable o similar		3 unid
2	Balanzas digitales de 3 kg con resol. de 1 gramo (2 unidades)	3 kg con resol. de 1 gramo	2 unidades
3	Bandejas de plástico		4 unidades
4	Bowl	5 litros	2 unidades
5	Bowl	2 litros	4 unidades
6	Cucharas dosificadoras		3 unidades
7	Cocina a gas		1 unidad
8	Olla	4 litros	1 unidad
9	Licuadora de inmersión		1 unidad
10	Cuchillos		
11	Tableros de picar		
12	Espumadera de acero inoxidable		
13	Selladora de envases plásticos		1 unidad
14	Guantes		20 unidades
15	Mascarilla		20 unidades
16	Cubre cabello		20 unidades
17	Mandil		20 unidades
18	Material de limpieza		

IV.3 Presupuesto (ingresos y egresos)

El requerimiento de materia prima e insumos para elaborar 10 kg de croquetas de pescado con sangrecita se muestra en el cuadro siguiente, considerando una materia prima de costo relativamente económico como especies jurel o bonito. Se está incluyendo costos por fileteo que deberá realizarse en el mismo mercado mayorista donde se adquiere el pescado, además de costo por hielo y transporte.

CROQUETAS DE PESCADO

Masa

Insumo	Cantidad	Unidad	Costo unitario (S/)	Costo Total
Pescado entero	18.00	kg	8.00	144.00
Sangrecita cocida	1.00	kg	10.00	10.00
Pan molido	0.50	kg	8.00	4.00
Fécula de maíz (maicena)	0.50	kg	8.00	4.00
Leche en polvo	0.30	kg	24.00	7.20
Margarina	0.25	kg	20.00	5.00
Sal	1.00	kg	2.00	2.00
Ajos en polvo	50	g	80.00	4.00
Goma xantan	50	g	80.00	4.00
Pimienta	50	g	80.00	4.00
Agua helada	300	g		
Subtotal (S/)				**188.20**

Bate

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unitario (S/)	Costo Total
Agua fría	--	--		
Harina de arroz	1.00	kg	10.00	10.00
Fécula de maíz (maicena)	0.20	kg	8.00	1.60
Clara de huevo en polvo	100	g	40.00	4.00
Sal	--	--		
Bicarbonato de sodio	20	g	50.00	1.00
Goma xantan	--	g	80.00	
Subtotal				**16.60**

Empanizado - Fritado

Panko amarillo	2	kg	20	40.00
Aceite	4	litros	10	40.00
Subtotal (S/)				**80.00**

Empaque y otros

Bolsas plásticas de 15x25 cm		20	unid	10.00
Fileteo del pescado				30.00
Hielo		4	kg	6.00
Transporte				20.00
Subtotal (S/)				**66.00**

TOTAL (S/)	**350.80**

IV.4 Fuente de financiamiento

El proyecto “Proceso de elaboración de productos pesqueros: Croquetas de Pescado Fortificadas con Sangrecita de Pollo”, se finan ciará con recursos provenientes de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos - FIPA.

Mag. Daniel Linares Farro
Responsable del Proyecto

DLF/.
Cc.: A