

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

RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N.º 268 -2024-CCO-UNAJ

Juliaca, 29 de abril de 2024.

VISTOS:

La Carta N.º 004-2024-UNAJ-VPA-DBU-SC-JCPA, de fecha 22 de marzo de 2024; Carta N.º 089-2024-DBU-VPAC-CO-UNAJ, de fecha 26 de marzo de 2024; Carta N.º 131-2024-DBU-VPAC-CO-UNAJ, de fecha 11 de abril de 2024; Carta N.º 001-2024/R-SST-RWJH-UNAJ, de fecha 22 de abril de 2024; Oficio N.º 0233-2024/VAC-CO-UNAJ, de fecha 23 de abril de 2024; Acuerdo N.º 418-2024-SO-CCO-UNAJ de Sesión Ordinaria de Consejo de Comisión Organizadora de fecha 24 de abril del 2024; y,

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo dispuesto por el Art. 18, 4to párrafo de la Constitución Política del Estado, 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 las leyes;

Que, la Ley Universitaria Ley N.º 30220, en su Art. 8, establece que 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, ésta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: Normativo, de Gobierno, Académico, Administrativo y Económico;

Que, el segundo párrafo del Art. 29 de la norma en marras establece que la Comisión Organizadora tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamento y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad formulados en los instrumentos de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno que, de acuerdo a la presente Ley le correspondan;

Que, mediante Resolución de Consejo de Comisión Organizadora N.º 233-2023-CCO-UNAN, de fecha 09 de mayo de 2023, de resuelve, APROBAR el "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario para uso de la Beca de Alimentos de la UNAJ – 2023";

Que, mediante Carta N.º 004-2024-UNAJ-VPA-DBU-SC-JCPA, de fecha 22 de marzo del 2024, la Nutricionista de la Universidad Nacional de Juliaca, presenta la actualización del "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario de Universidad Nacional de Juliaca – 2024", para su revisión y su posterior aprobación, dado que es un instrumento muy importante para el funcionamiento adecuado del comedor universitario;

Que, mediante Carta N.º 089-2024-DBU-VPAC-CO-UNAJ, de fecha 26 de marzo de 2024, suscrito por el Director de Bienestar Universitario, indica que de la revisión de la propuesta y considerando la urgencia de actualización remite el "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario de Universidad Nacional de Juliaca – 2024";

Que, mediante Carta N.º 0131-2024-DBU-VPAC-CO-UNAJ, de fecha 11 de abril de 2024 el Director de Bienestar Universitario, reiteran solicitud de actualización del "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario de Universidad Nacional de Juliaca – 2024", para su aprobación correspondiente;

Que, mediante Informe N.º 001-2024/R-SST-RWJH-UNAJ, de fecha 22 de abril de 2024, el Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo, indica de la revisión detallada de la propuesta de actualización del "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario de Universidad Nacional de Juliaca – 2024", concluye que cumple con lo establecido en las normas vigentes de Seguridad y Salud en el Trabajo (Ley N.º 29783), entre otros a su vez en calidad de el Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo, se realizara visitas in situ al comedor universitario para dar fe de lo implementado según mencionan en el protocolo de bioseguridad del servicio del comedor universitario;

Que, mediante Oficio N.º 0233-2024/VAC-CO-UNAJ, de fecha 23 de abril de 2024, el Vicepresidente Académico, indica que en aras de dar cumplimiento con los requerimientos exigidos por los procedimientos establecidos en el protocolo del centro del comedor universitario es oportuno aprobar bajo acto resolutorio la actualización del mismo, por lo que eleva al Pleno de Consejo de Comisión Organizadora para su aprobación respectiva;

Que el Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca – 2024, tiene por Objetivo establecer medidas de bioseguridad unificando la implementación de estándares de prevención y desinfección fomentando dentro del comedor universitario una política de trabajo basada en la higiene a través de un plan de capacitación continua en técnicas de prevención y desinfección, evitando la transmisión de virus aplicando adecuadamente las técnicas de limpieza y desinfección, disponiendo de esta forma de un documento de consulta para el personal, que sirva como guía de actuación, frente a los diferentes escenarios de salud e higiene;

Que, el Pleno del Consejo de Comisión Organizadora de la UNAJ, en Sesión Ordinaria de fecha 24 de abril 2024, mediante Acuerdo N.º 418-2024-SO-CCO-UNAJ, acordó POR UNANIMIDAD: **APROBAR:** La actualización del "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca - 2024";

En uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Art. 18, de la Constitución Política del Perú, la Ley N.º 30220, Resolución Viceministerial N.º 244-2021-MINEDU modificado mediante Resolución Viceministerial N.º 055-2022-MINEDU y el Estatuto de la UNAJ;

I-98-0058-2024



COMISIÓN ORGANIZADORA

RCCO N.º 268 - 2024-CCO-UNAJ

SE RESUELVE:

Artículo Primero. - **APROBAR** la actualización del "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca – 2024", de acuerdo a los fundamentos expuestos en la presente resolución y que a folios nueve (07) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Segundo. - **DEJAR SIN EFECTO** en todos sus extremos la Resolución de Consejo de Comisión Organizadora N.º 233-2023-CCO-UNAJ, de fecha 09 de mayo de 2023, donde se aprueba el "Protocolo de Bioseguridad del Servicio de Comedor Universitario para uso de la Beca de Alimentos de la UNAJ – 2023".

Artículo Tercero. - **ENCARGAR** a la Oficina de Tecnologías de la Información la Publicación del presente acto resolutorio en el portal web de la institución (www.unaj.edu.pe).

Regístrese, comuníquese y cúmplase.


APELL. JOSÉ LUIS PACHECO CÁCERES
SECRETARIO GENERAL


DR. EDELRÉ FLORES VELÁSQUEZ
PRESIDENTE
COMISIÓN ORGANIZADORA

DISTRIBUCIÓN:
VP Acad.
VP de Invest.
DGA,
DBU
SST
OCL
Arch./2024.

YMTC

I-98-0058-2024



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO PARA USO DE LA BECA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA – 2024

I. INTRODUCCIÓN

Este protocolo de actuación trata de planificar los espacios, procesos y trabajo que abarca un Comedor Universitario como con el que cuenta la Universidad Nacional de Juliaca, desde la perspectiva de extremar la higiene y de garantizar el distanciamiento entre las personas generando así la confianza necesaria para que en esta vuelta a la nueva normalidad el comensal tenga la certeza que se están tomando las medidas necesarias para que el lugar sea seguro para los beneficiarios de la Beca de alimentos que se otorga en la Universidad.

La Universidad Nacional de Juliaca a través de la Dirección de Bienestar universitario ha planificado atender a los estudiantes beneficiarios de la Beca de Alimentos con la asistencia de Desayuno Y/o Refrigerio, almuerzo para contribuir al buen rendimiento académico, por lo cual se implementará el presente protocolo para evitar los riesgos biológicos Y/o contaminación de los alimentos, es necesario cumplir las normas de bioseguridad establecidas por el ente rector el MINSA.

II. OBJETIVO

Establecer medidas de bioseguridad unificando la implementación de estándares de prevención y desinfección fomentando dentro del comedor universitario de la Universidad Nacional de Juliaca una política de trabajo basada en la higiene a través de un plan de Capacitación continua en técnicas de prevención y desinfección, evitando la transmisión de virus aplicando adecuadamente las técnicas de limpieza y desinfección, disponiendo de esta forma de un documento de consulta para todo el personal que sirva como guía de actuación, frente a los diferentes escenarios de salud e higiene.

III. ALCANCE

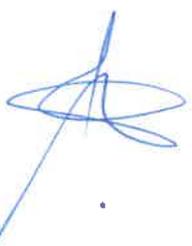
El presente protocolo es de cumplimiento obligatorio por parte de los beneficiarios de la beca alimentaria, personal asistencial y administrativo de la Dirección de Bienestar Universitario y terceros por razones de prestación de servicio de proveedores que ingresan a las instalaciones del comedor universitario.

IV. BASE LEGAL

- Constitución Política del Estado
- Ley N° 28044 Ley General de la Educación
- Ley N°28411 Ley del Sistema Nacional de Presupuesto
- Ley N° 30220 Ley Universitaria
- Ley N°30021 Ley de Promoción de la Alimentación Saludable
- Ley N°26842 Ley General de Salud
- Directiva Académica 2023
- Resolución Ministerial N°1218-2021/MINSA se aprueba la NTS N°178-MINSA/DEGIESP-2021

V. DEFINICIONES

- **Alimento Alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- **Alimento Contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Alimento Perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Aforo:** Se entiende por aforo a la máxima capacidad que puede albergar un determinado recinto de personas, calculado de tal forma que al producirse una emergencia, como un incendio, las personas puedan ser evacuadas sin mayores inconvenientes.
- **BPM (buenas prácticas de manufactura):** Las condiciones y prácticas que debe seguir la industria alimentaria regulada para procesar alimentos de manera inocua bajo condiciones sanitarias, incluido el personal, la planta y los terrenos, las operaciones sanitarias, las instalaciones y controles sanitarios, el equipo y los utensilios, los procesos y controles, las bodegas y la distribución y las consideraciones de niveles de acción por defectos.
- **Contaminación cruzada:** La transferencia involuntaria de un patógeno transportado por alimentos de un alimento (en donde puede ocurrir de forma natural) u objeto insalubre a otro alimento (en donde puede presentar un peligro).
- **Desinfección:** Es un proceso que elimina los microorganismos patógenos, con la excepción de las endosporas bacterianas, de los objetos inanimados. Se lleva a cabo con líquidos químicos.
- **Desinfectantes:** Al igual que los germicidas, destruyen diferentes gérmenes, pero a diferencia de ellos, éstos sólo se aplican a objetos inanimados. Además de su actividad, se debe revisar en detalle la compatibilidad con los equipos y para ello es importante conocer las recomendaciones de sus fabricantes. Para su elección también se deben tener en cuenta la toxicidad, el olor, la compatibilidad con otros compuestos y su posible efecto residual.
- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Hipoclorito de sodio:** Hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto que puede ser utilizado para desinfección del agua. Se usa a gran escala para la purificación de superficies, blanqueamiento, eliminación de olores y desinfección del agua.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Limpieza:** Es la remoción de todos los materiales extraños (residuos, sangre, proteínas, etc.) que se adhiere a los diferentes objetos. Se realiza con agua y detergentes. Siempre debe preceder a los procesos de desinfección y esterilización. Es altamente efectiva para remover microorganismos.
- **Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. **POE:** Procedimientos operativos estandarizados.
- **Plaga:** Cualquier animal o insecto objetable, incluidos aves, roedores, moscas y larvas.
- **Plan de inocuidad alimentaria:** Un conjunto de documentos escritos que se basan en los principios de la inocuidad alimentaria; incorpora el análisis de peligros, controles preventivos, programa de la cadena de suministro y un plan de retiros del mercado y delinea los procedimientos que se deben seguir para el monitoreo, las medidas correctivas y la verificación.



- **Registro Sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.
- **Riesgo:** Es la probabilidad de ocurrencia de la transmisión de infecciones en un grupo de personas sean clientes o personal, en un periodo de tiempo y en un lugar determinado.

VI. RESPONSABILIDADES

La responsabilidad de la aplicación de las medidas de Bioseguridad para la atención de beneficiarios de la beca de alimentos en el Servicio de Comedor Universitario de la UNAJ 2024, son de cumplimiento obligatorio por los beneficiarios del Comedor UNAJ, Proveedor a cargo de la atención de los Comedores (La Capilla y Ayabaca) y la Dirección de Bienestar Universitario con su área de comedor universitario dando cumplimiento a las Normas Vigentes del Ministerio de Salud.

VII. ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS EN EL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAJ 2024

7.2. CUIDADO DEL BENEFICIARIO

- El estudiante beneficiario deberá ingresar al Comedor en orden y respetando el orden de llegada.
- El estudiante beneficiario deberá ingresar al local de entrega de sus alimentos con la menor cantidad de objetos y/o materiales posibles, a fin de preservar la salud y seguridad de los estudiantes beneficiarios y de ellos mismos.
- El estudiante deberá respetar el horario de atención establecido por la administración para el recojo de los alimentos, debiendo PERMANECER SOLO EL TIEMPO NECESARIO en las instalaciones del comedor, manteniendo las distancias y las ubicaciones de las mesas y sus respectivas sillas.
- El estudiante deberá portar además su carnet universitario para el registro correspondiente asimismo su tarjeta de comedor sellada y visada por DIBU para acreditar su beneficio de atención mientras se implementa el registro con su huella dactilar.
- Los alumnos que se encontrarán con sintomatología gripal deberán apersonarse por el Servicio de Enfermería para su control y mientras deberá usar su mascarilla correspondiente para evitar contagios.

7.3. CUIDADO DE LOS ALMACENES (VIVERES SECOS Y FRESCOS)

- Los almacenes deben tener las condiciones sanitarias exigidas por el MINSA, en las que el proveedor realizara la fumigación de los ambientes antes de la recepción de los alimentos, durante y después. Siempre cuidando la inocuidad y calidad de los alimentos garantizando una adecuada atención a los beneficiarios del Comedor de la UNAJ.

7.4. MEDIDAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Los estudiantes antes de ingresar al Comedor deberán desinfectar sus manos con un adecuado lavado el cual deberá tener una duración de 20 segundos.



VIII. PROCEDIMIENTOS DE BIOSEGURIDAD ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS.

En todo momento se debe proteger la salud de los estudiantes beneficiarios de la Beca de Alimentos de la UNAJ, dentro del flujograma normal dentro de un comedor, frente al riesgo de contaminación de cualquier enfermedad infectocontagiosa por distintos factores, evitándolas aplicando las siguientes medidas de bioseguridad:

ANTES DE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS

- Colocarse en fila ordenada a la espera de su turno, respetando el distanciamiento al ingresar.
- No ingresar al Comedor si este se encuentra lleno en su capacidad.
- Busque una ubicación adecuada y que se encuentre libre
- Respetar la organización y ubicación de mesas y sillas. No exceder su capacidad ni movilizar el mobiliario.

DURANTE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS

- Lavado y desinfección de manos con la técnica arriba mencionada
- Mantener el distanciamiento físico
- Evitar levantar la voz o gritar
- Mantener ventilado el comedor sin cerrar las ventanas
- Mantener el orden y limpieza del ambiente durante la ingesta de sus Alimentos
- Si estornuda debe realizarlo cubriéndose nariz y boca y desinfectándose o lavándose las manos de inmediato.

DESPUÉS DE LA DISTRIBUCIÓN

- Mantener las medidas de bioseguridad descritas.
- Eliminar sus desechos en los contenedores correspondientes.
- Al final del consumo de alimentos lavarse las manos.
- Respetar la señalización de salida.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
COMEDOR UNIVERSITARIO
Lic. Camión del Pilar Lazarte Méndez
NUTRICIONISTA
GNP: 1652

02-

ANEXO N°1

PROTOCOLO DE USO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DURANTE LA ATENCIÓN DEL SERVIDO DEL DESAYUNO Y/O REFRIGERIO Y ALMUERZO

 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA CREADA POR LEY N° 29074</p>	<p>PROTOCOLO DE USO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO</p>		<p>USUARIOS CON BECA ALIMENTARIA</p>
<p>NOMBRE</p>	<p>COMEDOR UNIVERSITARIO UNAJ</p>		
<p>AFORO PERMITIDO</p>	<p>SEDE CAPILLA : 150 PERSONAS (3 TURNOS) SEDE AYABACAS : 130 PERSONAS (4 Turnos)</p>		
<p>I. DISPOSICIONES OBLIGATORIAS PARA EL INGRESO</p>			
<p>1. Respetar estrictamente el Aforo permitido para el comedor y ubicarse en los sitios preestablecidos. 2. No juntar Mesas. 3. Lavado de manos. 4. Mantener el orden durante el ingreso, evitando aglomeraciones.</p>			
<p>II. ACCIONES QUE DEBE REALIZAR EL USUARIO EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO</p>			
<p>ANTES DE SU INGRESO</p>	<p>DURANTE SU PERMANENCIA</p>	<p>A SU SALIDA</p>	
<p>1. Colocarse en las filas respetando el distanciamiento al ingresar. 2. No ingresar al comedor si este se encuentra lleno. 3. Busque una ubicación que se encuentre disponible. 4. Respetar la organización y ubicación de sillas y mesas.</p>	<p>1. Lavar sus manos antes de ingerir alimentos. 2. Mantener el distanciamiento. 3. Evitar levantar la voz o gritar. 4. Mantener el comedor ventilado sin cerrar las ventanas. 5. Mantener el orden y limpieza del ambiente durante la ingesta de los alimentos. 6. Si estornuda deberá cubrirse la nariz y boca desinfectándose o lavándose las manos.</p>	<p>1. Mantener las medidas de bioseguridad descritas. 2. Eliminar sus desechos en los contenedores correspondientes. 3. Respetar la señalización de salida evitando aglomeraciones.</p>	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO
Carmen del Pilar Lazarte Meneses
NUTRICIONISTA
C.I.F. 1652

