

"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 298-2024-CCO-UNAJ

Juliaca, 07 de mayo de 2024.

VISTOS:

La Carta N.º 008-2024-UNAJ-VPA-DBU-SC-JCPA, de fecha 19 de abril de 2024; Carta N.º 0152-2024-DBU-VPAC-CO-UNAN, de fecha 22 de abril de 2024; Informe Jurídico N.º 147-2024/OAJ-CO-UNAN, de fecha 24 de abril de 2024; Oficio N.º 0248-2024/VAC-CO-UNAN, de fecha 26 de abril de 2024; el Acuerdo N.º 429 -2024-SO-CCO-UNAJ de Sesión Ordinaria de Consejo de Comisión Organizadora de fecha 02 de mayo de 2024; y,

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo dispuesto por el Art. 18º, 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. 8º, 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, esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: Normativo, de Gobierno, Académico, Administrativo y Económico;

Que, el segundo párrafo del Art. 29º, 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 Carta N.º 008-2024-UNAN-VPA-DBU-SC-JCPA, de fecha 19 de abril de 2024, suscrito por la Nutricionista responsable del Servicio de Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca, presenta modelo de ACTA DE SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, UNAJ - 2024, para su revisión y su posterior aprobación, siendo prioritario el mencionado documento para el cumplimiento de lo Términos de Referencia, suscrito en el Contrato con el Proveedor asignado al Comedor Universitario para el Periodo 2024-1 y II;

Que, mediante Carta N.º 0152-2024-DBU-VPAC-CO-UNAN, de fecha 22 de abril de 2024; suscrito por el Director de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Juliaca; indica que de la revisión de la propuesta de ACTA DE SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, UNAJ-2024, considera viable su aprobación mediante acto resolutivo;

Que, mediante Informe Jurídico N.º 147-2024/OAJ-CO-UNAN, de fecha 24 de abril de 2024, suscrito por el Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica de la Universidad Nacional de Juliaca, concluye que es procedente la aprobación del ACTA DE SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, UNAJ-2024, y recomienda se proceda a elevar al Consejo de Comisión Organizadora, para su aprobación conforme a sus atribuciones;

Que, mediante Oficio N.º 0248-2024/VAC -CO-UNAJ, de fecha 26 de abril de 2024, la Vicepresidencia Académica de la Universidad Nacional de Juliaca; indica en base al Informe jurídico, es procedente la aprobación mediante acto resolutivo el ACTA DE SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN-COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, UNAJ - 2024;

Que, el Pleno del Consejo de Comisión Organizadora de la UNAJ, en su Sesión Ordinaria de fecha 02 de mayo de 2024, mediante Acuerdo N.º 429-2024-SO-CCO-UNAJ acordó POR UNANIMIDAD: APROBAR el "ACTA DE SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, UNAN - 2024";

En uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Art. 18º, 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, modificado mediante Resolución Viceministerial N.º 053-2023-MINEDU y el Estatuto de la UNAJ;

SE RESUELVE:

Artículo Primero. - APROBAR el "ACTA DE SUPERVISIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, UNAJ - 2024", el mismo que a folios 03 (tres) forma parte del presente acto resolutivo

Artículo Segundo. - DISPONER que la Oficina de Tecnologías de la Información, publique el presente acto resolutivo en el portal web de la institución (www.unaj.edu.pe).

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



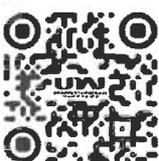

Abg. JOSÉ LUIS PACHECO CÁCERES
SECRETARIO GENERAL

DISTRIBUCIÓN:
 VP de Invest.
 DGA.
 OCI
 Arch. /2024




DR. EDELFRÉ FLORES VELÁSQUEZ
PRESIDENTE
COMISIÓN ORGANIZADORA

I-98-0067-2024



YMTC

Página 1 de 1

ACTA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR UNIVERSITARIO – UNAJ

En la ciudad de Juliaca, siendo las horas del día, reunidos en las instalaciones del COMEDOR UNIVERSITARIO – UNAJ SEDE se procede a supervisar el “Servicio de Alimentación Para los Alumnos Becarios de la Universidad Nacional de Juliaca”, en representación de la UNAJ la Lic. Carmen del Pilar Lazarte Meneses Nutricionista a cargo del Comedor Universitario; conforme los términos de referencia del CONTRATO N°, suscrito entre la Universidad Nacional de Juliaca y el proveedor del Servicio la Empresa Exicorp SAC, en representación el/la Sr.(Srta.)..... con DNI N° en su calidad de de la Empresa a cargo de la Concesión. De lo supervisado se reporta lo siguiente:



ITEM	CUMPLE O NO CUMPLE	OBSERVACIONES	N°	ITEM	CUMPLE O NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1 UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD			9	PLAGAS		
1.1 No hay fuente de contaminación en el entorno			9.1	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas)		
1.2 Uso exclusivo			9.2	Ausencia de indicio de roedores		
2 ALMACEN			10	EQUIPOS		
2.1 Ordenamiento y limpieza			10.1	Conservación y funcionamiento		
2.2 Alimentos Refrigerados (0° a 5°)			10.2	Limpieza		
2.3 Alimentos Congelados (-16° a -18°)			10.3	Los equipos son de acero inoxidable y fácil limpieza		
2.4 Alimentos enlatados (sin óxido, sin pérdida de contenido, abolladuras, fecha de registro sanitario vigente)			10.4	Las tablas de picar son de distintos colores		
2.5 Ausencia de sustancias químicas			11	VAJILLA CUBIERTOS Y UTENSILIOS		
2.6 Rotación de Stock			11.1	Buen estado de conservación		
2.7 Contar con parihuelas y anaqueles			11.2	Limpieza y desinfección		
2.8 Cuenta con registro de entrada y salida de alimentos			11.3	Secado (escurrido protegido)		
3 COCINA			11.4	Son guardados en un lugar limpio y seguro		
3.1 Pisos, paredes, techos lisos, limpios en buen estado de conservación			11.5	Tablas de picar en buenas condiciones de superficie lisa y limpia		
3.2 Campana extractora limpia y operativa			11.6	Vajilla de loza o material aprobado en buen estado		
3.3 El mobiliario y los lavaderos están en buen estado de conservación e higiene y están hechos de materiales resistentes, lisos anticorrosivos de fácil limpieza y desinfección			12	PREPARACIÓN		
3.4 La cocina se encuentra próxima al comedor y al área de almacenamiento			12.1	Flujo de preparación adecuado		
3.5 Iluminación adecuada			12.2	Las mesas de trabajo son lavadas y desinfectadas antes y después de su uso		
3.6 Ventilación adecuada			12.3	Aspecto limpio de aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio		
4 COMEDOR			12.4	Cocción completa de carnes		
4.1 Ubicado próximo a la cocina			12.5	No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos		



4.2	Pisos paredes y techos limpios y en buen estado		12.6	Lavado y desinfección de frutas y verduras	
4.3	Conservación y limpieza de muebles		12.7	Lavado adecuado de pescados y vísceras antes de iniciado el proceso	
SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL			12.8	Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados	
5.1	Ubicación adecuada		12.9	Procedimientos de descongelación adecuada	
5.2	Conservación y funcionamiento		12.10	Las tablas de picar son diferentes para alimentos crudos y cocidos	
5.3	Limpieza		13	CONSERVACIÓN DE COMIDAS	
5.4	Los lavatorios están provistos de insumos como Jabón líquido, papel toalla		13.1	Sistema de calor >63°C	
5.5	En los Lavatorios se cuenta con carteles alusivos al correcto lavado de manos		13.2	Sistema de frio < 5°C	
6	AGUA		14	MANIPULADOR	
6.1	Se cuenta con agua potable		14.1	Uniforme completo y limpio	
6.2	Suministro suficiente para el servicio		14.2	Se observa higiene personal	
6.3	Agua fría y caliente		14.3	Capacitación en higiene de alimentos	
6.4	Agua caliente		14.4	Aplica las BPM	
7.1	Agua caliente (sumideros y rejilla)		14.5	Carnet sanitario vigente	
8	RESIDUOS		14.6	Llevan completamente cubierto el cabello (recortado y recogido) y la boca (redecilla gorro y tapaboca)	
8.1	Desechar de forma adecuada los aceites		15	MEDIDAS DE SEGURIDAD	
8.2	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente		15.1	Contra incendios (extintores operativos y vigentes)	
8.3	Se lavan y desinfectan a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos		15.2	Botiquín de primeros auxilios operativo	
8.4	Los tachos de basura se encuentran con tapa		15.3	Señalética de zonas de escape y zonas de balones de gas	
8.5	Eliminación de residuos con frecuencia diaria		15.4	Insumos para limpieza y desinfección, almacenados en lugar adecuado y alejado de alimentos y del fuego.	

En señal de conformidad siendo las Horas firman los presentes:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
COMEDOR UNIVERSITARIO

Lic. Carmen del Pilar Lazarte Meneses
NUTRICIONISTA
CNP. 1652

VI. Cronograma de actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES															
DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO															
Servicio de Comedor															
2024															
Duración de meses															
AREA	SERVICIO	AÑO	ACTIVIDADES	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Agg.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
I.	Control y supervisión de la calidad, ración, y seguridad de los alimentos servidos en los servicios del comedor universitario de Capilla y Ayabacas de la UNAJ.														
II.	Control y supervisión del registro y atención a los beneficiarios del comedor universitario de Capilla y Ayabacas de a UNAJ.														
III.	Seguimiento a los estudiantes con riesgo nutricional (diagnosticados con anemia y delgadez).														
IV.	Curso virtual de capacitación en el tema de alimentación saludable para la población estudiantil UNAJ.														
V.	Curso virtual de capacitación en el tema de alimentación saludable y actividad física al personal docente.														
VI.	Talleres de capacitación en el tema de alimentación saludable a beneficiarios del comedor universitario.														
VII.	Curso virtual de capacitación en el tema de alimentación saludable y actividad física al personal administrativo.														

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
COMEDOR UNIVERSITARIO

Lic. Carmen del Pilar Lazare Meneses
NUTRICIONISTA
CNP. 1652