



Rectorado

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

## RESOLUCIÓN RECTORAL

N° 083 -2018-UNTRM/R

Chachapoyas, 22 ENE 2018

### VISTOS:

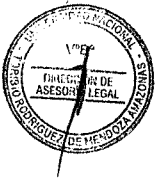


El Oficio N° 0029-2018-UNTRM-R/DGA, de fecha 18 de enero de 2018, mediante el cual, el Director General de Administración, solicita la emisión del acto resolutivo aprobando la Directiva para la Supervisión y Verificación del Comedor Universitario de la UNTRM"; el Proveído, de fecha 19 de enero de 2018, mediante el cual, el Rector de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, dispone proyectar Resolución, y,

### CONSIDERANDO:



Que, la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, organiza su Régimen de Gobierno de acuerdo a Ley Universitaria N° 30220, su Estatuto y Reglamentos, atendiendo a sus necesidades y características;



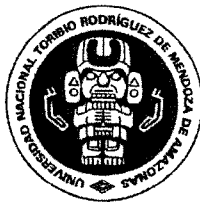
Que, con fecha 08 de julio del 2014, se aprueba la Ley N° 30220 - Ley Universitaria, con el objeto de normar la creación, funcionamiento, supervisión y cierre de las universidades. Promueve el mejoramiento continuo de la calidad educativa de las instituciones universitarias como entes fundamentales del desarrollo nacional, de la investigación y de la cultura. Asimismo; establece los principios, fines y funciones que rigen el modelo institucional de la universidad;

Que, con Resolución de Asamblea Estatutaria N° 001-2014-UNTRM/AE, de fecha 02 de octubre del 2014, se aprueba y promulga el Estatuto de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, cuerpo normativo que consta de 22 Títulos, 416 Artículos, 05 Disposiciones Complementarias, 04 Disposiciones Transitorias y 03 Disposiciones Finales;

Que, mediante Resolución Rectoral N° 868-2014-UNTRM-R, de fecha 03 de octubre del 2014, se ratifica la Resolución de Asamblea Estatutaria N° 001-2014-UNTRM/AE, antes acotada; asimismo, dispone a partir de la fecha, la aplicabilidad y estricto cumplimiento de la presente norma en la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas;

Que, asimismo señala en su artículo 267°, numeral i), que son derechos de los estudiantes: i) Utilizar los servicios académicos y de bienestar y asistencia que ofrezca la Institución Universitaria;

Que, mediante Oficio N° 0557-2017-UNTRM-DGA/DBUD, de fecha 21 de setiembre de 2017, la Directora de Bienestar Universitario y Deportes, hace llegar la propuesta de la Directiva para la Supervisión y Verificación del Comedor Universitario de la UNTRM, para su revisión y aprobación correspondiente;



Rectorado

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

## RESOLUCIÓN RECTORAL

N° 083 -2018-UNTRM/R

Que, con Oficio N° 594-2017-UNTRM-R/DAL, de fecha 12 de diciembre de 2017, la Directora de Asesoría Legal, informa que se ha procedido con la revisión del Proyecto de "Directiva para la Supervisión y Verificación del Comedor Universitario", encontrándolo conforme y se remite para su trámite correspondiente;

Que, mediante Informe N° 037-2017-UNTRM-R/DGA-DPP-SDR, de fecha 29 de diciembre de 2017, la Sub Directora de Racionalización, remite la propuesta de la "Directiva para la Supervisión y Verificación del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas", la misma que cuenta con conformidad de la Dirección de Asesoría Legal, para su trámite correspondiente;

Que, con Oficio de Vistos, el Director General de Administración, remite la "Directiva para la Supervisión y Verificación del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas", solicitando su aprobación mediante acto resolutivo,

Que, mediante proveído de vistos, el Rector de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, dispone proyectar Resolución;

Que, estando a las consideraciones expuestas y las atribuciones conferidas al Rector de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas;

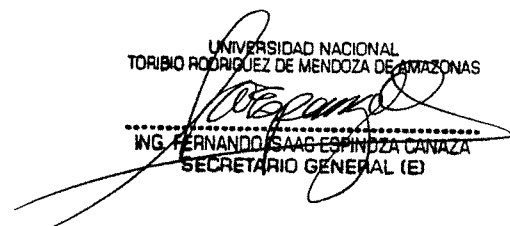
### SE RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** la "Directiva para la Supervisión y Verificación del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas", cuerpo normativo que consta de diez (X) numerales, cuatro (04) Disposiciones Finales en dieciséis (16) folios hábiles, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- NOTIFICAR** la presente resolución a los estamentos internos de la Universidad, de forma y modo de Ley para conocimiento y fines.

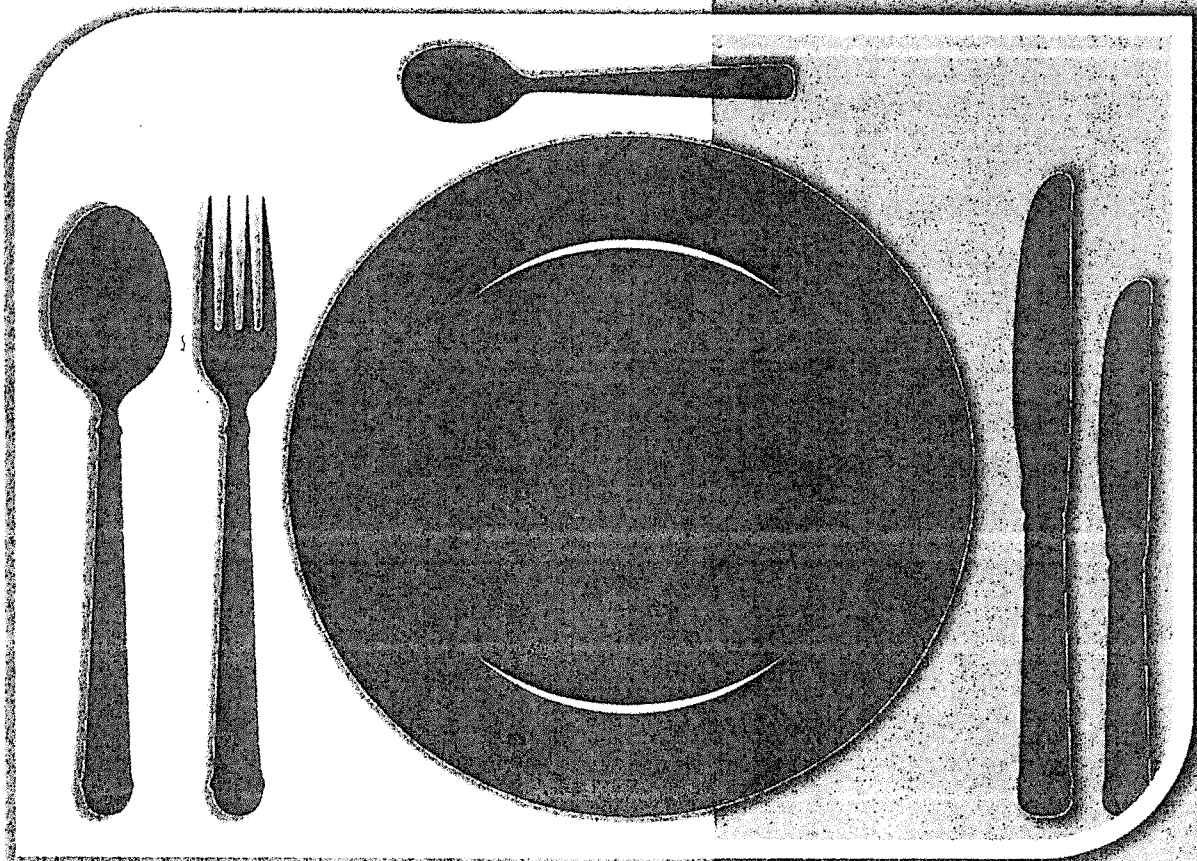
### REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

UNIVERSIDAD NACIONAL  
TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS  
  
Policarpo Chuca Valqui Dr.  
RECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL  
TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS  
  
ING. FERNANDO SAAG ESPINDZA CANAZA  
SECRETARIO GENERAL (E)

PCHVR  
FIEC/SG  
Lmxy/

**DIRECTIVA N° 001-2017-UNTRM-  
DGA-DBUD/ASISTENCIA SOCIAL  
PARA LA SUPERVISION Y  
VERIFICACION DEL COMEDOR  
UNIVERSITARIO**



**DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Y DEPORTE  
LIC. NANCI DEL ROSIO GUADALUPE LOBATO**



## ÍNDICE

PRESENTACION .....	2
I. FINALIDAD.....	3
II. OBJETIVOS:.....	3
1.1 Objetivo general: .....	3
1.2 Objetivos específicos:.....	3
III. AMBITO DE APLICACIÓN.....	3
IV. BASE LEGAL:.....	3
V. DEFINICIONES OPERATIVAS .....	4
VI. DISPOSICIONES GENERALES.....	5
6.1 Comedor Educativo saludable:.....	5
6.2 Características de un comedor universitario saludable.....	6
6.3 Sobre el cuidado e higiene del comedor universitario .....	6
6.4 En relación a los manipuladores de alimentos .....	6
6.5 En relación al almacenamiento y conservación de alimentos: .....	7
6.6 Para los alimentos perecederos:.....	7
VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	7
7.1 Responsables de la evaluación y verificación del comedor universitario: .....	7
7.2 Facilidades para la inspección sanitaria.....	8
7.3 Del Almacén de productos secos.....	8
7.4 Del Almacén de Frío .....	9
7.5 Preparación .....	10
7.6 Contaminación Cruzada.....	11
7.7 Raciones no consumidas. ....	11
7.8 De la Capacitación Sanitaria.....	11
7.9 Vigilancia sanitaria. ....	11
7.10 Procedimientos para la inspección y verificación del servicio del comedor universitario:.....	12
VIII. DISPOSICIONES FINALES.....	12
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICA.....	13
X. ANEXOS.....	14





## PRESENTACION

Las instituciones educativas son de vital importancia para el aprendizaje, siendo también un punto de entrada esencial para la adopción de comportamientos saludables, que luego transmitirán a sus familias y comunidades, tanto en el período de aprendizaje como en su futuro como padres y madres, convirtiéndolos en agentes de cambio.

El presente documento fue elaborado con el propósito de verificar el cumplimiento del contrato de raciones alimenticias para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario. El comedor universitario es un lugar que promueve el consumo de alimentos saludables en la comunidad educativa con énfasis en la promoción de conductas y prácticas de alimentación saludable.

El documento normativo establece los lineamientos técnicos para promover un comedor universitario saludable en el ámbito educativo. Señala las características referidas al cuidado e higiene del comedor, prácticas saludables de los manipuladores, almacenamiento y conservación de los alimentos y el expendio de alimentos saludables con los pesos completos.





## DIRECTIVA PARA LA SUPERVISION Y VERIFICACION DEL COMEDOR UNIVERSITARIO

### I. FINALIDAD

Verificar el cumplimiento del contrato de raciones alimenticias para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario contribuyendo con la salud integral de la comunidad beneficiaria, brindando una alimentación balanceada que contenga los nutrientes necesarios para un buen desarrollo intelectual del estudiante.

### II. OBJETIVOS:

#### 1.1 Objetivo general:

Establecer lineamientos técnicos para promover un comedor universitario que brinde una nutrición adecuada con el fiel cumplimiento del contrato.

#### 1.2 Objetivos específicos:

- ✓ Promover el expendio de alimentos saludables en el comedor universitario de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.
- ✓ Promover la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se brindan en el comedor universitario.
- ✓ Establecer las pautas para la verificación diaria de las raciones ofertadas, establecido en el contrato (peso, calidad y cantidad).

### III. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Directiva es de cumplimiento obligatorio en todo el ámbito universitario, a través de las áreas encargadas de verificación y supervisión.

### IV. BASE LEGAL:

- 1) La Ley Universitaria N° 30220.
- 2) Estatuto de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.
- 3) Manual de Organización y Funciones de la DBUD.
- 4) Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- 5) Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 6) Decreto Supremo 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- 7) Directiva Sanitaria N° 063- MINSA/DGPS Para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas.



## V. DEFINICIONES OPERATIVAS

**Alimentación:** Consiste en la ingestión de una serie de sustancias que tomamos del mundo exterior y que forman parte de nuestra dieta. La alimentación es un acto voluntario y consciente que aprendemos a lo largo de nuestra vida. La alimentación puede no ser la adecuada y está influenciada por diversos factores como los medios de comunicación.

**Alimentación saludable:** Es la alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.

**Alimento:** Producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo.

**Alimento perecedero:** Alimento que por su naturaleza o composición entra rápidamente en deterioro por lo que debe de mantenerse en frío.

**Alimento saludable:** Es aquel que aporta energía, nutrientes y además se encuentra libre de contaminación, las personas lo requieren para mantener un óptimo funcionamiento del organismo.

**Alimentos aptos para consumo humano:** Alimentos que cumplen con los criterios de calidad sanitaria e inocuidad establecidos por la norma sanitaria.

**Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

**Comunidad educativa:** Conjunto de personas que afectan, forman parte o se ven influidas por el ambiente educativo. Dentro de sus principales funciones está promover el bienestar de los estudiantes y también la promoción de actividades tendientes a mejorar la calidad de la educación. Está integrada por los estudiantes, docentes, directivos, personal administrativo y de limpieza.

**Contaminación cruzada:** Propagación de microorganismos de una fuente primaria (materia prima, manipuladores) a otro alimento, ya sea por contacto directo entre la fuente y el alimento receptor o en forma indirecta a través de utensilios, equipamiento, manos, entre otros.

**Educación para la salud:** Proceso de formación educativa, donde el individuo se hace responsable y adquiere conocimientos, actitudes y hábitos básicos para la defensa y la promoción de la salud individual y colectiva. Es decir, como un intento de responsabilizar al alumno y de prepararlo para que, poco a poco, adopte un estilo de vida lo más sano posible y conductas positivas de salud.

**Entornos saludables:** Comprende los espacios físicos, psicológicos, sociales, culturales, económicos y ecológicos en los que la persona desarrolla su vida diaria, donde se establecen





condiciones no sólo para proteger la salud sino para potenciarla.

**Estilos de vida saludable:** Es un conjunto de comportamientos y hábitos, individuales y sociales, que contribuyen a mantener el bienestar, promover la salud y mejorar la calidad de vida de las personas. Un estilo de vida saludable repercute de forma positiva en la salud. Comprende hábitos como la práctica habitual de ejercicio, la alimentación adecuada y saludable, el disfrute del tiempo libre, actividades de socialización, mantener la autoestima alta, etc.

**Hábito alimentario:** Resultado del comportamiento de las personas en el momento de preparar y consumir determinados alimentos como una parte de sus costumbres sociales, culturales y religiosas, y que está influenciado por múltiples factores como los socioeconómicos, culturales y geográficos.

**Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

**Manipulador de alimentos:** Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

**Nutrición:** Es la ingesta de nutrientes en relación con las necesidades nutricionales del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

**Prácticas saludables:** Son aquellas acciones relacionadas a la adopción, modificación o fortalecimiento de comportamientos orientados a producir resultados positivos sobre la salud y calidad de vida de las personas; a través de procesos y actividades que tienen lugar en las familias y organizaciones.

**Promoción de la salud:** Proceso que consiste en proporcionar a las personas, familias y comunidades los medios necesarios para mejorar su salud. Procura crear y fortalecer las condiciones que habiliten a la población adoptar cada vez mejores decisiones en torno a la salud. En este sentido la promoción de la salud implica emprender un proceso orientado a desarrollar habilidades y a generar mecanismos políticos, organizativos y administrativos que permitan a las personas y a sus comunidades tener un mayor control sobre su salud y mejorarla.

## VI. DISPOSICIONES GENERALES

### 6.1 Comedor Educativo saludable:

Es un lugar estratégico que oferta y promueve el consumo de alimentos saludables en la comunidad educativa e implementa normas sanitarias de calidad e inocuidad que contribuyan a la generación de prácticas saludables en alimentación y nutrición.







## 6.2 Características de un comedor universitario saludable

### En relación a la infraestructura

- ✓ Deberá ser construido de un material impermeable, de fácil limpieza e higienización, resistente a la acción de roedores, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, ubicado en una zona alejada de fuentes de contaminación, como: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, rellenos sanitarios, entre otros.
- ✓ Los pisos, paredes, techos y ventanas deben ser lisos y fáciles de limpiar, así mismo deberán estar provistos de barreras de protección a fin de evitar el ingreso de roedores, insectos y otros vectores de contaminación.
- ✓ Para la exhibición y conservación de los alimentos se recomienda contar con contenedores que garanticen la higiene, conservación y protección del alimento de acuerdo a las indicaciones de su etiquetado y en el caso de frutas se deberán conservar protegidas a fin de evitar su contaminación.
- ✓ Los contenedores de residuos sólidos (tachos de basura) deberán contar con bolsa interna, tapa y en buen estado de conservación e higiene.
- ✓ Deberá contar con conexión de agua potable (red pública), desagüe y energía eléctrica, asimismo deberá garantizar la adecuada condición del suministro.
- ✓ Contar con un lavadero, mesa y equipos para facilitar la preparación higiénica de los alimentos.
- ✓ Disponer de un equipo de conservación y/o refrigerador para el expendio de alimentos perecederos y alimentos preparados como ensaladas, jugos, yogurt natural, entre otros. En el caso de usar un mismo equipo, se deberá asegurar su higiene, con la debida separación por niveles y utilizando contenedores para la protección de alimentos y así prevenir la contaminación cruzada entre alimentos frescos y preparados.

### 6.3 Sobre el cuidado e higiene del comedor universitario

- ✓ Las superficies utilizadas para la preparación y/o exhibición de alimentos, deben lavarse a diario con agua y detergente y desinfectarse con una solución clorada o agua hirviendo, antes de iniciar las labores del día y después de cada jornada de trabajo.
- ✓ Barrer el piso cada día, limpiar los mostradores, al inicio, al término de la atención y cada vez que sea necesario.
- ✓ Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.

### 6.4 En relación a los manipuladores de alimentos

- ✓ Los manipuladores de alimentos incluyendo todas las personas que trabajan en otras actividades en el comedor universitario deberán encontrarse libre de enfermedades infectocontagiosas, debiendo tener controles de salud como examen médico y pruebas de laboratorio correspondientes a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- ✓ Deberán haber recibido una sesión educativa y una sesión demostrativa relacionadas a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, limpieza y desinfección, enfermedades transmitidas por los alimentos, alimentación saludable, salud respiratoria y lavado de manos y autocuidado personal, debiendo presentar una constancia que





acredite la capacitación recibida.

- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón, cumpliendo con la técnica correcta, antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura las veces que sea necesario.
- ✓ Realizar las buenas prácticas de salud respiratoria: Al toser o estornudar usar papel descartable y luego botar a la basura y evitar toser, estornudar o tocarse la nariz al manipular o preparar los alimentos.
- ✓ Usar el cabello recogido y cubrirlo con un gorro, además de mantener las uñas cortas y limpias y sin esmalte y las manos libres de objetos personales (joyas, relojes, etcétera), si presenta heridas y/o cortes en las manos no podrá manipular y/o expender alimentos.
- ✓ Para degustar las preparaciones, se tomará una pequeña porción con una cuchara, se pondrá en un plato y con otro cubierto probará la porción servida o utilizar el método de dos cubiertos, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- ✓ Usar uniforme completo: de color blanco o claro: Chaqueta, pantalón, calzado, cubre cabello, gorro, en buen estado de conservación e higiene, las personas que manipulan y/o preparan alimentos adicionalmente tendrán que utilizar mascarilla, guantes y todo lo estipulado en el formato de inspección y verificación del servicio del comedor universitario.

#### 6.5 En relación al almacenamiento y conservación de alimentos:

Para los alimentos no perecederos:

- ✓ Se debe utilizar estantes o anaqueles para almacenar los alimentos, los cuales nunca deben estar colocados directamente sobre el piso.
- ✓ Deberá verificarse la fecha de vencimiento y registro sanitario vigente de los alimentos industrializados, en el comedor no deberá encontrarse alimentos con fecha de vencimiento expirado.

#### 6.6 Para los alimentos perecederos:

- ✓ Almacenarlos a temperaturas de refrigeración o congelación según el tipo de alimento.
- ✓ Mantener las temperaturas de conservación en todos los procesos de manipulación.
- ✓ Evitar sobrecargar los equipos de refrigeración para mantener una adecuada temperatura.
- ✓ Verificar que los aparatos de refrigeración y congelación cuenten con equipos de medición de temperatura.

### VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

#### 7.1 Responsables de la evaluación y verificación del comedor universitario:

El responsable de la inspección y verificación del comedor universitario será la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO Y DEPORTE en su condición de área usuaria y la oficina de ALMACEN por norma general y principio fundamental por tratarse de Orden de Compra – Guía de internamiento, establecido en el Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional, aprobado mediante





Resolución Jefatural N° 335-90-INAP, donde a la letra señala que es función de los responsables de almacén **“Presenciar, verificar y suscribir la conformidad sobre el ingreso de bienes a la entidad”**, aceptando solo aquellos que sean encontrados conforme, tanto en características, calidad, cantidad, peso, volumen, etc. De otro lado, el artículo 134°. Numera 143.1, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, aprobado con D.S N° 350-2015- EF, modificado por el D.S N° 56-2017-EF, donde señala: **“La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección”**.

En conclusión, personal de la Dirección de Bienestar Universitario y deportes conjuntamente con el personal del área de Almacén más un estudiante representante del comité de comensales (CODECO) realizarán visitas inopinadas afin de velar el cumplimiento del servicio, referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones que signifiquen el cumplimiento del contrato.

## 7.2 Facilidades para la inspección sanitaria

El gerente o la persona responsable de la empresa encargada de brindar el servicio del comedor está obligado a prestar las facilidades para el desarrollo de la inspección y/o verificación y toma de muestras.

Los inspectores están facultados para efectuar las siguientes acciones:

- 1) Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias del comedor universitario.
- 2) Exigir la rectificación de las prácticas de elaboración, almacenamiento y atención que hayan sido observadas como inadecuadas.
- 3) Inmovilizar, incautar y decomisar productos con defectos de calidad sanitaria, contaminados, alterados o adulterados.
- 4) Aplicar las sanciones correspondientes según la cláusula **UNDESIMA: PENALIDADES** del contrato, cuando las condiciones sanitarias o técnicas en las que opera impliquen un grave e inminente riesgo para la salud de los estudiantes y/o el incumplimiento del contrato.
- 5) El acta será firmada por el inspector y la persona responsable de la empresa encargada de proporcionar el servicio del comedor universitario. En caso que éste se negará a hacerlo, se dejará constancia en el acta sin que ello afecte la validez de la misma.
- 6) Realiza cuantas veces considere necesario análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria) sin previo aviso. La empresa encargada de brindar el servicio está obligada cuando se le requiera, a facilitar el muestreo correspondiente.



## 7.3 Del Almacén de productos secos

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.



Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos. En los ambientes del comedor no se guardará en materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos ú otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén).

La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:

- ✓ Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.
- ✓ Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre si de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.
- ✓ Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.

#### 7.4 Del Almacén de Frío

- ✓ En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.
- ✓ Los alimentos que necesitan mantenerse congelados se debe conservar una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados.
- ✓ Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- ✓ Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.
- ✓ Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.





- ✓ Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme.
- ✓ Los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos.
- ✓ En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo.
- ✓ Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.
- ✓ Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.

### 7.5 Preparación

- ✓ Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.
- ✓ El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable.
- ✓ La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente.
- ✓ Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc, de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- ✓ Durante la preparación de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso.
- ✓ Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.
- ✓ Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.
- ✓ Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.





## 7.6 Contaminación Cruzada

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas:

- ✓ Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.
- ✓ El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- ✓ Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.
- ✓ Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.

## 7.7 Raciones no consumidas.

De treinta (30) raciones en adelante que no sean consumidas por los beneficiarios podrán ser recogidos por el área usuaria, previa verificación del peso y cantidades, para luego ser donados a una institución benéfica sin fines de lucro dando cumplimiento a la finalidad social que tienen el servicio del comedor universitario.

## 7.8 De la Capacitación Sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración de la empresa encargada de brindar el servicio del comedor universitario y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada doce (12) meses, mediante un programa que incluya los siguientes temas:

- 1) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
- 2) Principios Generales de Higiene.
- 3) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- 4) Programas de Higiene y Saneamiento
- 5) Bases del sistema HACCP aplicado a Restaurantes o Servicios Afines.

## 7.9 Vigilancia sanitaria.

La vigilancia sanitaria se realizará, entre otras cosas, por razones de fiscalización y verificación de medidas de calidad e inocuidad alimentaria en el servicio de comedor universitario. Este control estará sujeto a las normas sanitarias peruanas del **Codex Alimentarius**, como son el Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.





Además, el proveedor del servicio de comedor universitario deberá establecer medidas preventivas y correctivas que garanticen la inocuidad de los alimentos a distribuir a los estudiantes usuarios de este servicio, teniendo como guía principal el Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos-PGH: Incluye Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) y de corresponder el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales serán patrón de referencia para la vigilancia sanitaria, normado según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA-Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

#### 7.10 Procedimientos para la inspección y verificación del servicio del comedor universitario:

Todas las normas antes mencionadas serán tomadas como referencia para la vigilancia sanitaria y para la inspección y verificación del servicio alimentario del comedor universitario se utilizará el Formato de Inspección y Verificación del servicio del comedor universitario - UNTRM (Anexo 1). El muestreo se realizará en charola servida a un mínimo de cinco estudiantes que han sido elegidos en el momento previo a la verificación por la DBUD y los responsables de del área de almacén. Se levantará un acta para dejar constancia de lo actuado en el cual firmara el representante del concesionario designado a la firma del contrato (cocinero, gerente y/o administrador), así mismo si hubieran cambio de personal representante del concesionario debe de indicarlo con la debida anticipación, además el acta será firmada por los representantes de almacén, DBUD, un representante del Comité de Comensales y dos estudiantes que participan en el muestreo.



### VIII. DISPOSICIONES FINALES



- ✓ Queda terminantemente prohibido el acceso al personal no autorizado al ambiente de cocina y distribución de alimentos.
- ✓ A partir de la aprobación y promulgación de la presente Directiva, quedan derogados todas las disposiciones contrarias al mismo.
- ✓ Los casos no previstos en la presente Directiva serán resueltos en primera instancia por la DBUD en coordinación con la Dirección General de Administración.
- ✓ La presente Directiva entrará en vigencia a partir del día siguiente de su aprobación en Consejo Universitario.





## IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICA

- ✓ Código Internacional De Practicas Recomendado - Principios Generales De Higiene De Los Alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003).
- ✓ Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA-Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Manual Práctico de Inspección Municipal en Seguridad e Higiene Alimentaria. Municipalidad de Posadas.
- ✓ Directiva Sanitaria N° 063-Minsa/DGPS.V.01. Para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en las Instituciones Educativas.







**X. ANEXOS**

**ANEXO N° 001:**

**FORMATO DE INSPECIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR  
UNIVERSITARIO**

CRITERIO	CUMPLE	
	SI	NO
<b>I. LIMPIEZA</b>		
1. Todas las instalaciones (área de preparación de alimentos, almacén, servicios higiénicos, y otros) están limpios, cuentan y aplican su programa de limpieza y desinfección.		
2. Los implementos limpieza (escoba, trapeador y recogedor) son de uso exclusivo por cada área.		
3. Cuenta con recipientes para residuos sólidos con tapa oscilante o similar, previsto de bolsa plástica en su interior y son exclusivos para las áreas de preparación de alimentos, almacén y baño, ubicados de tal manera que no contaminen los alimentos.		
<b>II. PERSONAL MANIPULADOR</b>		
4. Manipulador de alimentos (del área de cocina) usa ropa protectora (de color claro), cubre cabello, mascarilla (que cubre adecuadamente nariz y boca) y calzado apropiado de uso exclusivo, limpios y en buen estado de conservación.		
5. Cuenta con útiles de aseo para el lavado y desinfección de manos, el cual se realiza antes y durante la preparación de los alimentos, después de utilizar los servicios higiénicos, luego de manipular material sucio o contaminado y todas las veces que sea necesario y cuenta con instructivo de lavado de manos convenientemente ubicados.		
6. Durante la manipulación de los alimentos, se observa inadecuadas prácticas de higiene como comer, fumar, escupir, toser, estornudar, entre otros. El personal tiene las uñas limpias, cortas, sin esmaltes, la mano libre de objetos o adornos personales (joyas, relojes, etc)		
7. Se excluye de la manipulación de alimentos al personal que padece de enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, hasta que se verifique el buen estado de su salud.		
8. En caso de que el manipulador de alimentos sufra heridas o lesiones, estas son protegidas con un vendaje impermeable, para lo cual cuenta con un botiquín de urgencias.		
9. Cuentan con evidencia documentaria de capacitación de Higiene de alimentos basado en buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas, entre otros.		
10. Los manipuladores de alimentos cuentan con control médico vigente (carnet de sanidad).		
<b>III. MANIPULACION DE ALIMENTOS</b>		
11. Utensilios exclusivos e identificados tanto para productos crudos como para cocidos.		
12. Utensilios limpios y desinfectados, protegidos de la contaminación.		





CRITERIO	CUMPLE	
	SI	NO
13. Las hortalizas y las frutas antes de su preparación son lavadas y desinfectadas, seguido de un enjuague con agua potable.		
14. La descongelación de alimentos se realiza en refrigeración o por inmersión (en embace hermético) en agua fría a flujo continuo y son sometidos inmediatamente a cocción. Los alimentos descongelados no son sometidos a una nueva congelación.		
15. Las grasas y aceites utilizados para freír no están quemados y son renovados inmediatamente cuando los cambios de olor y/o color son evidentes.		
<b>IV. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS</b>		
16. El Almacén es de uso exclusivo para alimentos.		
17. Los no perecibles se almacenan en sus embaces originales (íntegros y cerrados). Los productos a granel se conservan en embaces tapados y rotulados. La estiba es adecuada sobre anaqueles, tarimas o parihuelas limpias y conservadas.		
18. Los alimentos perecibles que no requieran refrigeración (papa, yuca, tomates, plátanos, naranjas, etc), están separados de los alimentos no perecibles (cereales, leguminosas, enlatados, aceites, azúcares, etc).		
19. En la rotación de alimentos, aplican el principio PEPS "lo primero que entra, es lo primero en salir" y se encuentra dentro del periodo de vida útil.		
20. La disposición de almacenamiento es correcta y racional, a fin de preservar la integridad e identidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas.		
21. El producto terminado almacenado se encuentra debidamente separado (aislado) del piso y paredes para facilitar la realización de las tareas de limpieza e higiene y su conservación.		
<b>V. PERSONAL ESTADO DE SALUD</b>		
22. Cuentan con el correspondiente carnet sanitario actualizado		
23. Cuenta con el equipo de tiempo completo		
01 gerente		
01 administrador		
01 maestro de cocina		
03 ayudantes de cocina		
04 manipuladores de alimentos		
01 ayudante de lavado de servicios		
01 ayudante de limpieza		
24. Cuenta con un profesional en Nutrición		
25. El personal está vestido con el uniforme correspondiente tal como lo especifica el contrato, con las condiciones de limpieza adecuadas.		
<b>MUJERES</b>		
Cofia y turbante o gorra que cubra todo el cabello.		
Blusa de color blanco		
Falda o pantalón de color oscuro		
Delantal de color blanco de tela para la atención.		
Zapatos cerrados, color blanco o negro con suelo antideslizante.		
Guantes para quienes manipulan y sirven los alimentos		
<b>HOMBRES</b>		
Cofia y turbante o gorra que cubra todo el cabello		
Camisa de color blanco, pantalón de color oscuro		





CRITERIO			CUMPLE	
			SI	NO
Delantal de color, de material lavable para las operaciones preliminares a la atención al servicio				
Zapatos cerrados o botas de jebe, color blanco o negro con suela				
Guantes para quienes manipulan y sirven los alimentos				
<b>Estado de Salud del personal</b>				
¿Cuentan con las correspondientes libretas sanitarias actualizadas del personal y cursos de manipulación de alimentos?				
¿Existe un plan de asistencia médica permanente y de atención de emergencias en caso de enfermedad brusca o accidentes del personal?				
<b>VI. CANTIDAD Y PESO DE LOS ALIMENTOS A SERVIRSE POR RACION DIARIA SEGÚN PROGRAMACION DEL MENÚ</b>				
DENOMINACIÓN	PESO ESTABLECIDO SEGÚN CONTRATO	MEDIDAS ESTABLECIDAS SEGÚN CONTRATO		
Pan				
Queso				
Mantequilla				
Mortadela				
Avena, leche, soya, champús, jugo				
Carne para la sopa				
Sopa consistente espesa				
Ensaladas de verduras u otros				
Arroz				
Menestra				
Carne de res en ración pulpa deshuesada				
Carne de pollo				
Carne de pescado y vísceras				
Postre				
Refresco preparado de fruta natural				
Frutas maduras y secas				
<b>*Otros.</b> se puede considerar otros alimentos no presentes en la tabla, pero contenidos como parte de la programación del menú.				

