



RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 690-2022-UNACH
20 de octubre de 2022

VISTO:

Carta N° 148-2022-UNACH/DBU, de fecha 31 de marzo del 2022; Informe N° 259-2022-UNACH/OPP, de fecha 05 de abril del 2022; Informe Legal N° 062-2022-OAJ-UNACH/LRAP, de fecha 08 de abril de 2022; Acuerdo de Sesión Ordinaria Virtual de Comisión Organizadora Número veintinueve (29), de fecha 20 de octubre de 2022; y,

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, *la universidad es la comunidad de profesores, alumnos y graduados. (...). 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, la Ley Universitaria, Ley N° 30220, en su artículo 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 normas aplicables. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes 8.4) administrativo, implica la potestad auto determinativa para establecer los principios, técnicas y prácticas de sistemas de gestión, tendientes a facilitar la consecución de los fines de la institución Universitaria, incluyendo las de organización y administración del escalafón de su personal docente y administración. Mandato legal que establece que el actuar autónomo en materia administrativa se debe sujetar a lo dispuesto en la Constitución, las leyes nacionales y las disposiciones reglamentarias de carácter nacional.*

Que, el artículo 29° de la Ley Universitaria, referido a la Comisión Organizadora establece que, *La Comisión tiene a su cargo la aprobación del Estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad, formulados en los instrumentos de planeamiento, así como en su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno que, de acuerdo a la presente ley, le corresponden.*

Que, la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444, en el artículo IV del Título Preliminar establece que son principios del procedimiento administrativo, *Principio de legalidad. - Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que les estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los cuales les fueron conferidas.* Lo que significa que la actuación de las autoridades de las entidades de la administración pública, como la Universidad Nacional Autónoma de Chota, deben restringir su accionar a lo estrictamente estipulado en las facultades y funciones conferidas en la Constitución, la ley y las normas administrativas.

Que, en el ítem 5.2 de la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, que aprueba el Documento Normativo denominado "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución", establece lo siguiente: *Comisión Organizadora: Es un órgano de gestión constituido y designado por el Ministerio de Educación, el mismo que está integrado por tres académicos de reconocido prestigio a dedicación exclusiva. Tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad, formulados en los instrumentos de planeamiento; así como, la conducción y dirección de la universidad hasta la constitución de los órganos de gobierno.*

Que, mediante Carta N° 148-2022-UNACH/DBU, de fecha 31 de marzo del 2022, la Directora de la Dirección de Bienestar Universitario presenta la Directiva para el funcionamiento interno y operativo del cafetín en el Campus Universitario Colpa Matara de la UNACH.

Que, mediante Informe N° 259-2022-UNACH/OPP, de fecha 05 de abril del 2022, el Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, señala que es favorable la aprobación de la, la cual tiene como finalidad establecer disposiciones previas al funcionamiento y operatividad del cafetín para el posterior concesión del servicio de alimentación colectiva, coadyuvando a garantizar sanitaria e inocuidad de los servicios de alimentación en bienestar de la salud en la Comunidad Universitaria.



Universidad Nacional Autónoma de Chota
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”



Que, mediante Informe Legal N° 062-2022-OAJ-UNACH/LRAP, de fecha 08 de abril de 2022, el Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, opina que es procedente el proyecto de Directiva para el Funcionamiento Interno y Operativo del Cafetín en el Campus Universitario Colpa Matara de la UNACH, pues la misma permitirá contar con un instrumento normativo que permita establecer disposiciones previas al funcionamiento y operatividad del cafetín.

Que, en Sesión Ordinaria Virtual de Comisión Organizadora Número Veintinueve (29), de fecha 20 de octubre de 2022, aprueba la Directiva N° 012-2022-UNACH, denominada: “Directiva para el funcionamiento interno y operativo del cafetín en el Campus Universitario Colpa Matara de la Universidad Nacional Autónoma de Chota”.

Que, de conformidad con el Artículo 59° de la Ley Universitaria N° 30220 y el Artículo 21° del Estatuto de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR la Directiva N° 012-2022-UNACH, denominada: “Directiva para el funcionamiento interno y operativo del cafetín en el Campus Universitario Colpa Matara de la Universidad Nacional Autónoma de Chota”, la misma que se adjunta y forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: DISPONER la publicación de la presente Resolución, así como su anexo, en la página web, del portal institucional de la Universidad Nacional Autónoma de Chota, (<http://www.unach.edu.pe/>).

ARTÍCULO TERCERO: DEJAR SIN EFECTO todo acto administrativo que se opongan a la presente Resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.




Dr. Sebastián Bustamante Edquén
PRESIDENTE




Abg. Arnulfo Bustamante Mejía
SECRETARIO GENERAL

C.c.
Administración
Planeamiento y Presupuesto
Asesoría Jurídica
OBU
Informática
Archivo



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
Creada por Ley N°29531, del 11 de mayo del 2010
Universidad Licenciada con Resolución N°160-2018-SUNEDU/CD
" *Un sueño hecho realidad* "



DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA



DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH

Chota- Cajamarca- Perú

2022



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
Creada por Ley N°29531, del 11 de mayo del 2010
Universidad Licenciada con Resolución N°160-2018-SUNEDU/CD
“ Un sueño hecho realidad ”



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

ÍNDICE

I.	FINALIDAD	3
II.	OBJETIVOS	3
III.	BASE LEGAL	3
IV.	ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	4
V.	MARCO CONCEPTUAL	4
VI.	DISPOSICIONES GENERALES	5
VII.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	10
VIII.	DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS, FINALES Y TRANSITORIAS.....	13



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

I. FINALIDAD

La presente Directiva tiene por objeto establecer disposiciones previas al funcionamiento y operatividad de los cafetines en los Campus Universitarios ubicado en Colpa Matara y Colpa Hucaris de la Universidad Nacional Autónoma de Chota para la posterior concesión, coadyuvando a garantizar la calidad sanitaria e inocuidad en los Servicios de Alimentación en bienestar de la salud, de la Comunidad Universitaria.

II. OBJETIVOS

Objetivo general:

- ✓ Establecer los lineamientos generales para el funcionamiento y operatividad del cafetín para la posterior concesión del servicio.

Objetivo específico:

- ✓ Cumplimiento de las disposiciones generales y específicas reguladas en la presente Directiva.
- ✓ Preservar la salud de los estudiantes, personal docente, personal no docente, y población en general que hagan uso del servicio de alimentación en cafetines.
- ✓ Brindar un servicio garantizando la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.

III. BASE LEGAL

1. Ley Universitaria N° 30220
2. Ley N° 30884 que aprueba “La Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables”
3. Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021- Ley de Promoción de la alimentación saludable.
4. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021- Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
5. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de la Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
6. Resolución de Comisión Organizadora N° 343- 2021-UNACH, que aprueba el Estatuto de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.
7. Resolución de Comisión Organizadora N° 345- 2021-UNACH, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.
8. Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva.
9. Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE que aprueba la reanudación de actividades económicas en materia de Restaurantes y Servicios en materia de Restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en salón”



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

10. Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA que aprueba Documento Técnico “Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica”
11. Resolución Ministerial N° 485-2015/MINSA que aprueba Documento Técnico “Orientaciones Técnicas para Promover Universidades Saludables”
12. Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Los presentes lineamientos son aplicables para el cumplimiento de aquellos sujetos a los se les cederá en arrendamiento y/o concesión de las instalaciones de las cafeterías universitarias en ambos Campus de la Universidad, cuya concesión se otorgará mediante concurso público.

V. MARCO CONCEPTUAL

5.1 Definiciones operativas

Alimento: Cada una de las sustancias que un ser vivo ingiere para el mantenimiento de sus funciones vitales.

Calidad Sanitaria: Es el conjunto de parámetros microbiológicos, características físico-químico y organolépticos que deben reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

Comunidad universitaria: Conjunto de personas que afectan, forman parte o se ven influidas por el ambiente educativo dentro de la universidad.

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.

Inocuidad de los alimentos: Es garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados y no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requisitos de higiene de los alimentos.

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.

Alimento elaborado: Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

Alimento apto para el consumo humano: un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad, y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.

Desinfección: Acción o efecto de matar o inactivar los agentes patógenos evitando su desarrollo de modo que no produzca la afección nociva a la salud, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias o añadidas intencionalmente a los alimentos, y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.

Expendio: En comercio, venta al por menor o menudeo.

Factores de riesgo: Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada, permiten la presencia de peligros biológicos, físicos o químicos en los alimentos, debido a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos, si no se controlan apropiadamente.

Medida de Seguridad: Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, dispuesta por la Autoridad Sanitaria, con el propósito de evitar el uso o consumo de alimentos con indicios o confirmados como no aptos para el consumo humano o que pongan en riesgo la salud pública.

Modalidades de servicio:

- **A la carta/Menú:** Modalidad en la cual las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas y el servicio se ofrece en mesa o para llevar.
- **Autoservicio:** Modalidad que permite al comensal servirse los alimentos por sí mismo o mediante un manipulador que sirve las raciones a la elección del comensal.

VI. DISPOSICIONES GENERALES

6.1 De los usuarios

Se consideran usuarios de las cafeterías los estudiantes, personal docente, personal no docente y población en general que acceden a los campus universitarios, quienes podrán hacer uso de estos servicios de acuerdo con las disposiciones de la presente Directiva.

6.2 Obligaciones de los Usuarios

Dentro de las cafeterías, los usuarios deberán cumplir las siguientes normas de convivencia y practicas saludables:

1. Respetar las filas de espera y la disposición de distancia que guardan las mesas, sillas y todo artículo propio de cada cafetería.
2. Usar los platos, cubiertos y otros productos (servilletas, revolvedores, azúcar, aderezos y condimentos) estrictamente necesarios para tomar sus alimentos.
3. No se permitirá el ingreso de usuarios usando batas, mamelucos o similares de laboratorios.



DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH

4. Utilizar las instalaciones para fines estrictos de alimentación. Una vez finalizado su consumo, despejará el área para permitir a otros usuarios gozar de igual derecho.
5. Los prestadores del servicio y los usuarios deberán tratarse mutuamente con respeto y cortesía, así como evitar incurrir en actos que vulneren el orden y la armonía que deben imperar en las áreas de consumo de los alimentos.

6.3 De las condiciones para la prestación del servicio:

6.3.1 Condiciones Físicas:

6.3.1.1 Ubicación: estarán ubicados en lugares libres de plagas, humos, deben de ser de uso exclusivo para tal fin.

6.3.1.2 Infraestructura: Los techos, paredes, ventanas, puertas y piso deben ser lisos fáciles de limpiar y desinfectar, iluminación adecuada y lámparas protegidas. Debe contar conexión de agua potable y conexión de desagüe (los tanques y cisternas deberán limpiarse y desinfectarse mensualmente).

6.3.1.3 Punto de Lavado de manos: Debe contar con lavadero exclusivo, provisto de agua potable, dispensadores de jabón líquido, papel toalla y gel desinfectante, así como mensajes instructivos visibles para el correcto lavado de manos.

6.3.1.4 Evacuación de agua residual: Evitar que las grasas y aceites de cocina lleguen a los desagües.

6.3.1.5 Eliminación de Residuos Sólidos: Debe tener tachos para la segregación, los cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene con tapas vaivén con bolsa plástica interna y rotulados según NTP 900.058(2019) "Código de colores para el almacenamiento de Residuos Sólidos", para facilitar la evacuación de los residuos al terminar cada jornada, debiéndose realizar el lavado y desinfección diariamente. Estos recipientes deberán ser suficientes y estar distribuidos en diferentes puntos del lugar donde se ubica el cafetín, en zonas adecuadas, evitando el ingreso de otros elementos que contaminen los alimentos.

6.3.1.6 Servicios Higiénicos y vestuarios: Deben mantenerse operativos en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación. No tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas al alimento.

6.3.1.7 Almacén de alimentos para el servicio: El almacenamiento de productos no perecibles y perecibles deberán realizarse adecuadamente de acuerdo a las condiciones de infraestructura. Debe tener tarimas, anaqueles o parihuelas, mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0.60m. del techo.

Caso contrario deberán adquirir los productos diariamente para su elaboración prohibiéndose bajo responsabilidad el almacenamiento inadecuado y producir una contaminación cruzada y el deterioro de vida útil de estos.

6.3.1.8 Almacén de productos químicos: Los materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones.

Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y nunca en las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos o bebidas y sólo podrán ser empleados por personal autorizado y debidamente capacitado para tal fin.

6.3.2 Buenas prácticas para la inocuidad de los alimentos y bebidas:

6.3.2.1 Equipos y utensilios: Deberán contar con toda la implementación de equipos, muebles, artefactos, vajillas y enseres de cocina que se ajusten a las normas establecidas para los servicios de alimentos colectivos, garantizando la carencia de factores de riesgo y medidas de seguridad. Debe ser de material fácil de limpiar y desinfectar, aplicando 6 pasos:

- Pre limpieza para eliminar suciedad grosera, visible.
- Lavado utilizando detergente.
- Enjuague.
- Desinfección con Lejía 5%: 2ml de lejía en un (01) litro de agua por un tiempo de contacto de 15 minutos.
- Enjuague.
- Secado y guardado protegido.

6.3.2.2 Los alimentos y bebidas: deberán de ser de calidad (conocer su lugar de procedencia a fin de contar con una calidad sanitaria de producto) los que deben cumplir con los requisitos siguientes:

- Registro sanitario, fecha de vencimiento con envase y sello de seguridad, envases debidos que no presentan signos visibles de contaminación física por cuerpos extraños como piedras, pajas e insectos.
- Los alimentos que requieran de frio deberán inmediatamente ser ubicados en condiciones adecuadas de refrigeración y conservación. Los productos refrigerados y congelados se dispondrán en condiciones para cada tipo de productos con capacidad útil y apropiada, evitándose el guardado de alimentos preparados de varios días (caso dulce, flanes, y comida) para su atención al comensal.

6.3.2.3 Los alimentos de origen animal: como leche y carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto) deben mantenerse refrigerados (0°C a 4°C) y/o congelación (-18°C).



DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH

6.3.2.4 Áreas de la Cocina:

▪ **Zona Previa:** En esta zona se incluye operaciones tales como: recorte, despiece, descamada, lavado de vísceras, lavado y desinfección de frutas y verduras y descongelación.

Las frutas y verduras que se utilicen deben ser lavadas y desinfectadas (lejía 5%), químico a 100 ppm (2ml de lejía por 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 5 minutos) y ser enjuagadas con agua a chorro.

La descongelación debe ser en refrigeración durante 24 ó 48 horas, y por inmersión en agua cuando el alimento tiene un empaque vacío seguro. Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente.

▪ **Zona de preparación del alimento:** Se utilizará tablas de colores para diferenciar al menos productos crudos de los cocidos.

Las carnes de aves, vacuno, cerdo y otras similares deben estar bien cocidas a una temperatura mínima de 80°C.

Los alimentos se podrán recalentar a 74°C durante 20 minutos sólo una vez.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado en las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

▪ **Zona de servicio:** Cuando se exhiban alimentos preparados en la cocina del comedor, estos se conservan en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada.

Mantener los platos fríos a menos de 5°C y los platos calientes a más de 60°C.

6.3.2.5. Todas las preparaciones culinarias que se ofrezcan deben ser preparadas en los espacios asignados dentro de la universidad.

6.3.2.6. El personal manipulador no tocará directamente con las manos los alimentos sin envoltura, para ello utilizar servilleta de papel y/o pinzas.

6.3.2.7. Se encuentra prohibido ingresar con animales, fumar y pegar carteles propagandas o cualquier tipo de publicidad ajena al servicio que se brinda dentro de las instalaciones de las cafeterías. La publicidad sólo podrá colocar en sitios previstos para tal fin. Los cafetines deberán cumplir con las condiciones generales de los locales destinados a los servicios de alimentación colectiva, ajustarse a las normas técnicas de ubicación (zona, factores ambientales) que incluyen en la higiene del local, bajo su responsabilidad evitar riesgos de contaminantes, proveyendo la inocuidad de los alimentos y calidad sanitaria.

6.3.2.8. Los alimentos que se expenden en los cafetines deben reunir las condiciones sanitarias pertinentes, otorgando que sean de primera calidad, se encuentra terminantemente prohibido la venta de alimentos de procedencia dudosa o clandestina, para el consumo de la comunidad Universitaria; así como también, se encuentra prohibido la venta de bebidas alcohólicas. Se procurará la oferta de un menú



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

variado y balanceado, así como la existencia de utensilios suficientes y dispuestos en los lugares apropiados

6.3.2.9. Prohibido utilizar sobrantes y alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas debiéndose eliminar.

6.3.2.10. Los alimentos y bebidas no deben tener altos contenidos de azúcar, grasa saturada, sodio y/o contener grasa trans (sin octógonos) de acuerdo a la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, su Reglamento aprobado por DS N° 017-2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado con DS N° 012-2018-SA y normas conexas.

6.3.3 Manipulador de Alimentos:

La conducción de los cafetines de venta de alimentos deberá estar a cargo del personal calificado y con experiencia, tener conocimiento básico de manipulación de alimentos y arte culinario, a la vez los concesionarios deberán contar con personal responsable y permanente que presten garantía de una debida atención al comensal. El cual es responsable del expendio de alimentos cumpliendo con las Normas establecidas por el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de autoservicio de alimento y bebidas:

6.3.3.1 Higiene del Personal: Mantener el cabello limpio, no llevar artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, entre otros; no fumar ni comer durante las operaciones.

6.3.3.2 Salud: Garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos y bebidas que trabaja en el servicio, para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

6.3.3.3 Capacitación: Tiene carácter obligatorio, debe efectuarse por lo menos cada seis meses y debe permitir la aplicación de los principios generales de higiene; las constancias de capacitación deben estar disponibles cuando la autoridad competente lo requiera durante una inspección.

6.3.3.4 Vestimenta: Los manipuladores de alimentos y bebidas deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, provisto de 3 mudas y delantales de tela para su cambio permanente, llevar gorra o cofia que cubra el cabello, naso bucal, tener calzado apropiado y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas de servido los manipuladores utilizarán adicionalmente guantes, los cuales deben ser descartables de un solo uso.

Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar vestimenta de color diferente a los de la zona de elaboración de alimentos y bebidas y tener calzado impermeable.

6.3.3.5 Todo manipulador deberá lavarse las manos a lo largo de todo el día después de cada actividad de:

- Haber utilizado los servicios higiénicos.



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

- Toser o estornudar cubriéndose con el antebrazo y pañuelos.
- Manipular cajas, envases, cubiertos y otros artículos contaminados.
- Manipular alimentos.
- Recoger y manipular basura y desperdicios.
- Coger dinero.

VII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1 Exclusividad de los cafetines.

Los cafetines son de uso exclusivo para consumo de alimentos y no se permitirá el mismo para la realización de otras actividades.

7.2 Del Procedimiento para las comprar de insumos necesarios para la cafetería universitaria.

El concesionario del servicio de alimentación en la cafetería tiene la responsabilidad de elaborar un Plan de compras para la ejecución de los requerimientos de un menú(s) balanceados que aporten nutrientes esenciales para el adecuado desarrollo de la persona, el cual será suministrado por el que prepara los alimentos.

7.3 De la Universidad Nacional Autónoma de Chota- Supervisión y Control.

7.3.1 La Dirección de Bienestar Universitario es la responsable de velar por el cumplimiento de las disposiciones dada a los concesionarios de los cafetines de la presente Directiva, así como de la supervisión, control de higiene y salubridad en general, la calidad y cantidad de alimentos suministrados en la prestación del servicio.

7.3.3 Para qué Universidad entregue la habilitación de funcionamiento a los establecimientos, dentro del centro de estudios, deben cumplir los requisitos óptimos, de aprobación aceptable de higiene exigidos por la DESA, garantizando que la comunidad universitaria tenga una alimentación saludable.

7.3.4 Para los casos de incumplimiento a las disposiciones de la presente directiva, la Dirección de Bienestar Universitario emitirá el informe técnico correspondiente ante la autoridad competente para las acciones que corresponda.

7.3.5 Las medidas de bioseguridad (lavado de manos, uso correcto de la mascarilla, distanciamiento social, otras) deberán exhibirse en un afiche impreso colocado en un lugar visible para todos los comensales.

7.4 De las infracciones y Sanciones

7.4.1. El servicio impartido en los cafetines, por parte de los responsables que incurran en infracción a las disposiciones establecidas en la presente Directiva que implique daño a la salud de las personas (comensales) se harán acreedores según la gravedad de su falta y la condición de reincidencia del infractor a una o más de las sanciones siguientes:



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
Creada por Ley N°29531, del 11 de mayo del 2010
Universidad Licenciada con Resolución N°160-2018-SUNEDU/CD
" *Un sueño hecho realidad* "



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

N°	Indicador	Multa
1	Útiles de cocina deteriorados, cambio de personal sin previa notificación, no publicación de menús y precios de cada uno.	1 vez comete la falta amonestación 2 veces reincide en la falta Llamadas de atención Más de 3 veces reincide en la falta Multa de 0.10% de la UIT
2	Personal que brinda el servicio no cuenta con el equipo de protección personal limpio y adecuado.	1 vez comete la falta amonestación 2 veces reincide en la falta Llamadas de atención Más de 3 veces reincide en la falta Multa de 0.10% de la UIT
3	Personal que brinda el servicio no usa adecuadamente el equipo de protección personal.	1 vez comete la falta amonestación 2 veces reincide en la falta Llamadas de atención Más de 3 veces reincide en la falta Multa de 0.10% de la UIT
4	Carencia en la limpieza y desinfección de los espacios donde se brinda el servicio de cafetería.	Multa de 0.15% de la UIT
5	Incumplir con las medidas de regulación sanitaria al momento de preparar y servir los menús ofrecidos	Multa de 0.15% de la UIT
6	Vender o proporcionar de cualquier forma, bebidas alcohólicas, tabaco y otros derivados, etc.	Multa de 0.15% de la UIT
7	Exponer al público, comestibles o bebidas adulteradas o en estado de descomposición o después de la fecha de caducidad.	Cierre Temporal
8	Preparación de menús con insumos vencidos o con comidas guardadas	Cierre Temporal



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

9	Realizar cualquier otra acción u omisión que atente, vulnere, o sea un riesgo para la salud pública	Multa de 0.15% de la UIT
10	De reincidir por más de tres ocasiones en cualquiera de las anteriores	Clausura o cancelación de la autorización o concesión de funcionamiento y/o sanciones correspondientes en el contrato pactado.

7.5 Derechos y Obligaciones del Concesionario

7.5.1 Quienes conduzcan o administren el cafetín tienen la obligación de adoptar las medidas necesarias para garantizar la promoción de la salud y la seguridad de los trabajadores y de terceras personas en sus instalaciones o ambientes de trabajo.

7.5.2 Las condiciones de higiene y seguridad que debe reunir los lugares de trabajo, los equipos, maquinarias, instalaciones, materiales y cualquier otro elemento relacionado con el desempeño de actividades, se sujetan a las disposiciones que dicta la autoridad de la salud competente.

7.5.3. El menú y los precios de los alimentos y demás productos que se vendan en las cafeterías, deberán colocarse en un lugar visible para los usuarios. El listado de los alimentos que se expenden en los cafetines deberá contar con los precios reales de su venta con aprobación de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

7.5.3 Cuidar la adecuada presentación, aseo y pulcritud del personal a su cargo, que estará correctamente uniformado durante el desempeño de sus labores, así mismo mantendrá la seriedad y respeto en el buen trato al comensal.

7.5.4 Es de responsabilidad del mantenimiento, reparación y limpieza interna y externa de los establecimientos cuando lo requiera.

7.5.5 Efectuará la limpieza y desinfección después de terminar la jornada de trabajo cuantas veces sea necesario y en forma debida, como los pisos, equipos, vías de acceso, comedor y en las inmediaciones de los locales deberán limpiarse minuciosamente y desinfectarse diariamente.

7.5.6 La fumigación en los establecimientos deberá ser realizado por los concesionarios con una periodicidad no menor de 3 meses.

7.5.7 Al inicio de las actividades para impartir el servicio de alimentación, el concesionario deberá presentar un inventario de los bienes que ingresan al campus, de la unidad orgánica, que en este caso sería la Unidad de Servicios Generales.

7.5.8 Las mejoras que se realizan en la infraestructura y en beneficio del servicio a impartir, deberán ser previa autorización de la Universidad Nacional Autónoma de Chota, cabe mencionar que, éstas quedarán en propiedad la institución. Por otro lado, si el concesionario, desea brindar servicios complementarios como, por ejemplo: Internet, cable u otros, estos serán pagados por el concesionario, siendo estos gastos independientes del costo del alquiler y de la garantía que se deberá pagar.



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

7.5.9 El pago por alquiler es mensual y en forma puntual, en caso de incumplimiento se apegará a las disposiciones del contrato pactado, el cual regulara las especificaciones contractuales y/o garantías sujetas al cumplimiento del contrato.

7.5.10 El concesionario mantendrá la responsabilidad del personal encargado, respecto a la preparación de los alimentos, los que deberán gozar de un buen estado de salud, el cual deberá ser acreditado con certificados médicos, acompañado de análisis clínicos de descarte: hepatitis A y B, parasitosis, salmonelosis (considerar coprocultivo para salmonella), la dosis completa de vacunas contra el COVID-19, las cuales deberán ser otorgadas por la autoridad competente con una antigüedad no mayor de treinta (30) días a su presentación debiendo renovarlos cada seis (06) meses, si así correspondiera. Esta acción debe aplicarse a todo el personal y será presentado al inicio del servicio.

7.5.11 Es de carácter obligatorio el cumplimiento del horario y forma de atención de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Bienestar Universitario, el que guardará correspondencia con el horario de atención académica en el campus Colpa Matara y Colpa Huacarís.

7.5.12 La capacitación del personal es obligatoria para el ejercicio de la actividad, que será brindada por profesionales, de corresponder cada 6 meses, otorgándole al personal al final de cada capacitación su certificación previa evaluación de desempeño. Siendo responsabilidad del costo del certificado, de los concesionarios.

7.5.13 El concesionario se encuentra prohibido de ceder y subarrendar total o parcialmente el Ambiente arrendado bajo apercibimiento de resolución automática, ni destinar el local para fines de uso distintos al servicio de elaboración y expendio de alimentos, la misma que tendría como consecuencia la resolución del contrato de concesión.

7.5.14 Son responsables los sujetos de la funcionalidad y operatividad ante cualquier accidente y/o impedimento de su personal.

7.5.15 Contar con extintores recargados con fecha vigente de uso, ubicado en lugares adecuados, alejados de los alimentos.

7.5.16 Deberá contar con un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.

7.5.17 El concesionario tiene prohibido expender al público tabaco y derivados, bebidas alcohólicas, o productos ajenos al consumo alimentario.

7.5.18 Toda licencia de funcionamiento, de defensa civil y certificaciones de salud, por la autoridad competente, será exclusivamente responsabilidad del concesionario.

VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS, FINALES Y TRANSITORIAS
DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Primera Disposición Complementaria. - La presente Directiva entrará en vigencia a partir de la fecha de aprobación y publicación con Resolución de Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
Creada por Ley N°29531, del 11 de mayo del 2010
Universidad Licenciada con Resolución N°160-2018-SUNEDU/CD
“ Un sueño hecho realidad ”



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

Segunda Disposición Complementaria.- Posterior a la aprobación de la presente Directiva, es responsabilidad de la Dirección General de Administración, la conformación del comité técnico para la formulación y elaboración de las bases del concurso para la concesión de los cafetines.

Tercera Disposición Complementaria. -

Estando en vigencia la presente Directiva, los establecimientos de kioscos y/o cafetín deben cumplir con las especificaciones reguladas y adecuarse a las disposiciones referidas.

DISPOSICIONES FINALES

Primera Disposición Final. - Los casos no previstos en la presente Directiva, serán resueltos por el Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

Segunda Disposición Final.- A efectos de guardar armonía arquitectónica, todos los kioscos y/o cafetines del Campus Universitario Colpa Matara y Colpa Huacarís, deberán estar pintados uniformemente de color verde oscuro, a partir de la vigencia de la presente Directiva.



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

ANEXO N° 01

LISTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA CAFETERIA UNIVERSITARIA

Consideraciones Generales:

- Los alimentos y bebidas **NO** deben tener altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasa trans (sin octógonos), de acuerdo a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, su Reglamento aprobado por DS N° 017-2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado por DS N° 012-2018-SA y normas convexas.

1. Cereales y derivados:

- Cebada tostada, maíz para pop corn, kiwicha pop, quinua pop (cereales extruidos/ expandidos) sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos.
- Arroz, arroz fortificado, trigo, maíz, maíz mote, avena, centeno, cebada, maíz cancha, morón, quinua, trigo mote, kiwicha, cañihua, entre otros granos enteros, partido o en harina, hojuelas y fideos.
- Pan francés, integral de maíz, otros panes regionales de preparación diaria (no industriales)
- Galleta de soda u otras sin cremas y coberturas
- Barras de cereal
- Queques caseros son coberturas ni relleno de cremas.

2. Verduras y hortalizas:

- Acelga, alcachofa, apio, berro, brócoli, caigua, cebolla, col, coliflor, hojas de quinua, culantro, espinaca, lechuga, nabo, pepinillo, pimiento, poro rabanito, tomate vainitas, zanahoria, zapallo, limón, ajos, ajíes, hierbas aromáticas, entre otros.

3. Frutas y derivados:

- Manzana, plátano, naranja, mandarina, durazno, tuna, fresa, uva, melón, papaya, mango, capulí o tomatillo, camu camu, granadilla, guayaba, guaba o pacae, higo, pera, pijuayo, tuna, tumbo, zapote, derivados como la harina de plátano entre otros.
- Aceituna, palta.



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

- Guindones, higos, pasas, entre otros (sin adición de azúcar, colorante, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).

4. Grasas, aceites y oleaginosas:

- Aceite vegetal.
- Maní, avellana, almendra, castaña, chía, linaza, pecanas, sachá inchi, semillas de girasol, ajonjolí, semillas de cacao, entre otros (sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).

5. Pescados y mariscos:

- Pescados: trucha, carachama, doncella, bonito, jurel, anchoveta, liza, caballa, pejerrey, pampanito, toyo, entre otros.
- Mariscos: choros, machas, pota, pulpo, entre otros.

6. Carnes y derivados:

- Carnes: aves (pollo, pavo, gallina, entre otros) res, cerdo, ternera, cuy, conejo, cordero, entre otros.
- Vísceras: sangre de res, cuy, cordero o cerdo, hígado, pulmón, molleja, corazón entre otros.

7. Leches y derivados:

- Leche entera o descremada pasteurizada en envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche con adición de cereales pasteurizada en un envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche entera o descremada si cuenta con refrigeración.
- Queso pasteurizado o queso fresco.
- Yogurt natural sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.
- Yogurt bebible sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.

8. Huevos y derivados:

- Huevos de gallina, codorniz, pata, etc.



**DIRECTIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO INTERNO Y OPERATIVO DEL CAFETÍN EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO
COLPA MATARA Y COLPA HUACARIS DE LA UNACH**

9. Leguminosas y derivados:

- Frijol bayo, caballero, canario, Chiclayo, negro, panamito, castilla entre otros.
- Chocho o tarwi, pajuro, zarandaja, soya, pallar, garbanzo, arveja, haba, lenteja, etc.
- Harina de leguminosas.

10. Tubérculos, raíces y derivados:

- Papa, papa nativa, olluco, oca, masa, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, pituca, llacón, maca, beterraga, entre otros.
- Harina de tubérculos y raíces.

11. Líquidos:

- Agua mineral o de mesa embotellada con o sin gas.
- Jugos naturales producidos con extractos mecánicos o licuadora: jugo de naranja y piña u otros sin o con bajo contenido de azúcar (5gr. por 200 ml.).
- Refrescos naturales sin o con bajo contenido de azúcar (5gr. por 200 ml.).
- Infusiones, té o café sin o con bajo contenido de azúcar (5gr. por 200 ml.).

12. Preparaciones:

- Ensalada de frutas frescas de estación sin azúcar adicionada.
- Sánduche de queso, de aceitunas, de palta u otros.