



RESOLUCIÓN No. 2039

26 NOV 2015

Por la cual se crea el comité operativo y se reglamenta el servicio de alimentación y los apoyos alimentarios en la Universidad de Pamplona

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES Y ESPECIALMENTE EL ACUERDO N° 062 de 2015,

CONSIDERANDO

1. Que la Ley 30 de 1992, en su Artículo 28, desarrolla la autonomía universitaria y reconoce a las Universidades el derecho a darse y modificar estatutos, definir y organizar sus labores formativas, académicas, docentes, científicas, culturales y de extensión.
2. Que la Resolución 3095 de 1997 se reglamenta la ley 9 de 1979, donde se dictan las medidas sanitarias y otras disposiciones.
3. Que la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Protección Social establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
4. Que en el Acuerdo 062 de 2015 del Honorable Consejo Superior por el cual se establecen las políticas para el funcionamiento del servicio de alimentación y el apoyo alimentario estudiantil en la Universidad de Pamplona, en el artículo 7 se faculta al señor Rector para que mediante acto administrativo conforme un fondo especial, el comité operativo del servicio de alimentación y reglamente lo correspondiente al funcionamiento de este servicio.
5. Que, la Universidad para el primer semestre del 2015 realizó las respectivas adecuaciones en infraestructura física con el propósito de proveer el servicio de alimentación a los estudiantes.

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE

Capítulo 1. Del Comité





¡Estoy comprometido!

26 de Mayo 2015

2039

ARTÍCULO 1. Creación. Crear el Comité Operativo para el Servicio de Alimentación de la Universidad de Pamplona Sede Principal y Extensión de Villa del Rosario.

PARAGRAFO: El Comité trabajará coordinadamente con el Centro de Bienestar Universitario de la Universidad de Pamplona.

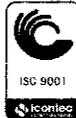
ARTICULO 2. Objetivo. Es objetivo del Comité operativo del servicio de alimentación es garantizar a la Comunidad Estudiantil Universitaria, la ejecución, coordinación y adecuada prestación del servicio de alimentación en la Sede Principal y Extensión de Villa del Rosario de la Universidad de Pamplona.

ARTÍCULO 3. Integrantes. El Comité operativo para el Servicio de alimentación estará conformado por:

No	CARGO
1	El Vicerrector(a) Administrativo y financiero o su delegado
2	El Director(a) del Centro de Bienestar Universitario
3	Un representante de los estudiantes, elegido por el Consejo Superior Estudiantil Universitario.
4	Un docente delegado del programa de Ingeniería de Alimentos
5	Un docente delegado del programa de Nutrición
6	Un docente delegado Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
7	Un delegado del Centro de Calidad de vida

ARTÍCULO 4. Funciones. Serán funciones del Comité Operativo para el Servicio de Alimentación de la Universidad de Pamplona:

1. Establecer los términos financieros, técnicos y legales para la puesta en marcha del proceso de prestación del servicio de alimentación.
2. Velar por la asignación y distribución equitativa, proporcional de cupos de apoyo alimentario para la sede principal y extensión Villa del Rosario de la Universidad de Pamplona.
3. Realizar actividades de supervisión del Servicio de alimentación Universitario con apoyo de grupos de profesionales expertos.
4. Apoyar acciones para desarrollar proyectos de investigación e intervención tendientes a la sostenibilidad y funcionamiento del Servicio de alimentación.
5. Elaborar, revisar y consolidar los informes de avance de las actividades ejecutadas.
6. Diseñar planes de mejoramiento anual para garantizar la operación del Servicio de alimentación.
7. Designar un secretario técnico quien elaborará las actas e informes y se encargará de realizar las respectivas citaciones a las que haya lugar
8. Verificar periódicamente la permanencia de los estudiantes en el servicio, y cumplimiento de las normas aquí estipuladas.





¡Estoy comprometido!

203015

26 NOV 2015

ARTICULO 5. Sesiones. El Comité Operativo para el Servicio de Alimentación de la Universidad de Pamplona será convocado a reunión ordinaria una vez al mes, para lo cual se informará por escrito con ocho (8) días de anticipación. En el caso de que se requiera de una reunión extraordinaria, los miembros serán convocados de manera escrita. Las conclusiones y recomendaciones de las reuniones serán consignadas en actas de dominio institucional.

Capítulo 2. Del Funcionamiento del servicio de alimentación

Artículo 6. De la estructura organizacional del servicio de alimentación. Para la operación del servicio de alimentación, el Centro de Bienestar Universitario designará un administrador(a) quien realizará labores administrativas para el adecuado funcionamiento del mismo, un Coordinador(a) del servicio alimentario en cada Sede (Pamplona y Villa del Rosario) encargado de los aspectos técnico-alimentarios. De igual manera, cada sede contará con un Jefe de Cocina y el número de auxiliares de cocina que se estipulará por el comité operativo de acuerdo al número de servicios requeridos. El Centro de Bienestar Universitario realizará labores de gestión, administración y supervisión del servicio.

Artículo 7. Del cumplimiento de la medidas sanitarias. La administración de servicio debe tomar las medidas pertinentes a fin de acatar la normatividad vigente para la operación del servicio en términos de infraestructura, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos, aseguramiento y control de calidad e inocuidad, saneamiento, Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización y materias primas de alimentos, registro y control sanitario. La Universidad deberá solicitar concepto sanitario ante la autoridad competente (Instituto Departamental de Salud) y realizar las acciones de mejoramiento una vez se efectúe la inspección.

Artículo 8. De la infraestructura física. Las instalaciones del servicio de alimentación fueron diseñadas para estar ubicadas en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Sin embargo, la administración debe velar y evitar el surgimiento de dichos riesgos. Sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basuras, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Este servicio cuenta con dos edificaciones ubicadas en los municipios de Pamplona y Villa del Rosario:

En Pamplona las instalaciones se encuentran en la Sede Nuestra Señora del Rosario Carrera 5 No. 3-39 y en Campus Villa del Rosario en la Autopista Internacional Vía Los Álamos Villa Antigua.

La infraestructura se encuentra destinada y dotada para el suministro de alimentos a la comunidad universitaria en las condiciones, cantidades,





¡Estamos comprometidos!

25 NOV 2015

2039

calidades nutricionales, técnicas y económicas requeridas por los estándares nacionales, construidos y distribuidos en las siguientes áreas:

ESPACIO	AREA (M2) PAMPLONA	AREA (M2) VILLA DEL ROSARIO
Recibo	27	24
Almacenamiento	49	29
Producción	109	69
Distribución – Comedor	531	220
Total	716	342

PARAGRAFO. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Artículo 9. Equipos y menajes. Para el requerimiento de equipos y menajes el Centro de Bienestar Universitario debe velar por el cumplimiento de los requisitos técnicos que establece la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo II Equipos y utensilios.

Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser debidamente rotulados para su identificación y los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

La lubricación de los equipos utilizados se realizará con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.

El servicio cuenta para sus operaciones con equipos y utensilios fabricados con materiales resistentes al uso y corrosión, apto para el consumo de alimentos, específicos para cada actividad y en cantidad acorde con el número de servicios ofrecidos, a los cuales se les debe aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección basados en las especificaciones técnicas de los proveedores para evitar su deterioro.

Artículo 10. Personal manipulador de alimentos: Para el funcionamiento del servicio de alimentación se debe proveer el personal administrativo que acredite formación en manipulación de alimentos, educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.





¡Estoy comprometido!

2039

26 NOV 2015

Para el ingreso del personal administrativo y operativo debe acreditar certificación médica y exámenes pertinentes en la cual consta su aptitud para la manipulación de alimentos.

La Universidad debe practicar un reconocimiento médico, por lo menos una vez al semestre al personal manipulador de alimentos. Adicionalmente, tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

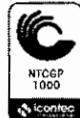
El Centro de Bienestar Universitario debe proveer los elementos de protección personal requeridos y supervisar el cumplimiento de buenas prácticas higiénicas y de manipulación en personal del servicio de alimentación. Se deberá elaborar y socializar un manual que garantice las buenas prácticas de manipulación en el servicio.

Artículo 11. De la capacitación del personal manipulador de alimentos.

El administrador del servicio debe diseñar y ejecutar un plan de capacitación que contenga los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas. Este plan debe ser apoyado por el Grupo Administrativo de Gestión Ambiental y Sanitaria (GAGAS), los programas académicos de Universidad e instituciones externas aliadas.

Artículo 12. Adquisición de materias primas e Insumos: Los requerimientos de materias primas utilizadas en la preparación de los alimentos ofrecidos deben cumplir con las siguientes especificaciones:

- La recepción se debe realizar en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- Hacer uso estricto del área de recibo de materias primas. Esta área se encuentra separada de las demás áreas del servicio.
- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- Realizar un listado de especificaciones y fichas técnicas según requiera el servicio.
- Ser inspeccionadas y clasificadas previo a su uso con el fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones de calidad establecidas.
- Mantener la cadena de frío. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
- Cumplir con lo establecido en la normatividad vigente





¡Estoy comprometido!

26 NOV 2015

2039

Artículo 13. Proveedor de materias primas: El proveedor de las materias primas debe garantizar que los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos deben cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, garantizando adecuadas condiciones higiénico – sanitarias y asegurando que los alimentos de alto riesgo epidemiológico como productos cárnicos, conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo.

PARAGRAFO: El Centro de Bienestar Universitario, la Oficina de Contratación y la Oficina de Adquisiciones y Almacén deben velar por el cumplimiento de los requerimientos técnicos y legales durante el proceso de requerimiento, contratación y suministro de materias primas e insumos.

Artículo 14. Almacenamiento de materia prima: En el área de almacenamiento se debe hacer estricto uso de las áreas y equipos de refrigeración y congelación que garanticen las condiciones de almacenamiento de las materias primas y productos en lo relacionado con el control de temperaturas, así como las condiciones de orden, limpieza, aseo, protección e identificación. Se debe garantizar el cumplimiento de la ruta y un programa para el control de entradas y salidas de materias primas y productos del área de almacenamiento. Los productos químicos utilizados deben ser rotulados para su identificación y almacenados de manera específica y separada de los alimentos y del área de producción. Se debe garantizar el uso de estibas y estantes en buen estado y en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección que faciliten el almacenamiento de las materias primas.

Artículo 15. Técnica operacional. El servicio de alimentación debe diseñar, implementar, ejecutar y actualizar los siguientes protocolos que le permitan dar cumplimiento a las exigencias higiénico – sanitarias contenidas en el decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, a través de este se describe los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, con el objeto de disminuir los riesgos inherentes a cada una de éstas operaciones.

Artículo 16. Saneamiento. Para el adecuado funcionamiento del servicio se debe garantizar el diseño, implementación y evaluación de un plan de saneamiento que incluye los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección: En el cual se describa los procedimientos de limpieza y desinfección que garanticen la inocuidad de las preparaciones ofrecidas por el servicio, así como los agentes y sustancias utilizadas, las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones.
2. Manejo de desechos sólidos: Describe la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos; las cuales se realizan bajo las normas de higiene y salud ocupacional, evitando la contaminación de

DQS a member of



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometido!
2039

26 NOV 2015

los alimentos, áreas, equipos y el deterioro del medio ambiente. El servicio de alimentación se debe acoger a los requerimientos del Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRHS) de la Universidad de Pamplona, que establece el manejo adecuado para los residuos no peligrosos (biodegradables, ordinarios y reciclables). Se elaborará una ruta interna de residuos y será incluida en el PGIRHS.

3. Control de plagas y vectores: Con el apoyo del área del Recursos Físicos e infraestructura se desarrollará el manual de control de plagas y vectores e implementaran las acciones pertinentes que garanticen el control y la no proliferación de plagas y vectores.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable: este incluye la fuente de suministro, así como el manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento que permitan la garantía de los requisitos físico-químicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente. Se debe garantizar la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento máximo cada 6 meses. Se elaborará un protocolo de limpieza y desinfección para los tanques que hagan parte del suministro de agua del Servicio de alimentación
5. Control de zoonosis: A través de la UNIDAD DE GESTIÓN DEL RECURSO FÍSICO Y APOYO LOGÍSTICO se solicitará al Instituto Departamental de Salud, al área de Saneamiento, solicitando la verificación del estado de salud de los ejemplares canino y felinos presentes en el campus universitario con el fin de evitar incidentes y accidentes a la comunidad universitaria.

Artículo 17. De la prestación del Servicio de alimentación. El servicio de alimentación principalmente proveerá las necesidades requeridas para el apoyo alimentario estudiantil y ofrecerá a la comunidad universitaria en general estudiantes, (docentes, administrativos y demás personal) alimentos y bebidas, garantizando su inocuidad, calidad en el servicio, sostenibilidad financiera y calidad alimentaria. La administración del servicio elaborará un portafolio de servicios en los diferentes tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo, cena o refrigerios), destinado a las diferentes dependencias académico-administrativas, quienes deben realizar las solicitudes de acuerdo a las disponibilidades presupuestales previstas para este fin.

PARRAGRAFO: El servicio ofrecido a otras dependencias de la Universidad el costo será asumido por cada uno de ellos.

Capítulo 3. Del apoyo alimentario

ARTÍCULO 18. Beneficiarios. Los beneficiarios del apoyo alimentario estudiantil son los estudiantes de la modalidad presencial y distancia que tengan la condición de estudiante regular de la Universidad matriculados en la Sede principal o en la Extensión Villa del Rosario, según lo establecido en el reglamento estudiantil.





¡Estoy comprometido!

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co

26 NOV 2015

2039

ARTÍCULO 19. Requisitos. Para que un estudiante pueda acceder al apoyo alimentario deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. No haber cancelado el periodo académico en el que solicita el apoyo.
2. Inscribirse en línea en la convocatoria pública realizada por el Centro de Bienestar Universitario.
3. Presentar la documentación solicitada, en el tiempo indicado en la convocatoria.

ARTÍCULO 20. Criterios de Selección. Para la asignación del apoyo alimentario se da prioridad a los estudiantes en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica y de quienes requieran con mayor frecuencia del mismo por condiciones de ubicación geográfica y responsabilidad académica (Extensión Villa del Rosario). Estos criterios serán reglamentados, supervisados y actualizados por el Comité Operativo.

ARTÍCULO 21. Fases del proceso. Para la adjudicación de los apoyos alimentarios se adelantarán las siguientes etapas:

1. Publicación de la convocatoria, a través de medios de comunicación institucional.
2. Inscripción en línea de los aspirantes.
4. Entrevista y/o visita domiciliaria para verificar, corroborar, complementar y actualizar, la información suministrada por los estudiantes, cuando el Comité Operativo lo considere pertinente.
5. Verificación de la información y calificación de los postulantes en el aplicativo
6. Expedición y publicación por parte del Comité Operativo del listado de los estudiantes beneficiarios del apoyo alimentario.
7. Confirmación de aceptación por parte de los beneficiarios a través del aplicativo.
8. Liquidación y pago del servicio por parte de los beneficiarios.
9. Socialización del reglamento del servicio a los usuarios.

PARAGRAFO: Previo al inicio de la inscripción se publicará en la página web de la universidad un instructivo virtual que contenga las reglas y procedimientos del cargue de documentos electrónicos que el aspirante debe presentar. Antes de iniciar el proceso el aspirante debe revisar dicho instructivo.

ARTÍCULO 22. Proceso de inscripción. El aspirante debe realizar el procedimiento para inscribirse al apoyo alimentario y es responsable de cumplir a cabalidad con los siguientes pasos:

1. Ingresar a la página web www.unipamplona.edu.co y acceder al campus TI Estudiante con usuario y contraseña asignado para transacciones académicas ordinarias. Posteriormente ingresar a la funcionalidad académico estudiante y seleccionar el icono



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



¡Estoy comprometida!

2039

26 NOV 2015

“Inscripciones servicio comedor”. En ventana emergente consultar y leer el instructivo para seguir el paso a paso del procedimiento. Posteriormente completar los datos requeridos en el formulario y dar click en el botón “Registrar”.

2. A partir de la inscripción el aspirante queda sujeto a las reglas o normas que rigen el proceso de selección de apoyos alimentarios.
3. Las inscripciones se realizarán únicamente a través del Campus TI del estudiante, no se aceptarán inscripciones por otro medio.
4. La inscripción en el proceso no significa que tenga derecho al beneficio directo, debe cumplir con los criterios establecidos por el comité operativo para la selección.
5. El aspirante acepta que el medio de información oficial es a través de la web de la Universidad de Pamplona.
6. Una vez publicada la lista de beneficiarios estos deberán confirmar su aceptación o no del apoyo explicando el motivo, dentro del tiempo establecido por el cronograma publicado.

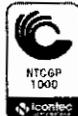
ARTÍCULO 23. Horarios de atención. El servicio de Alimentación se prestará de lunes a viernes de 11:30 a.m. a 2:00 p.m. para la modalidad presencial y sábados de 12 m. a 2:00 p.m. para la modalidad a distancia, durante los períodos académicos establecidos por la Universidad. No se prestará el servicio de restaurante los días festivos ni aquellos días que por fuerza mayor la Universidad se vea obligada a suspenderlo. Cuando el servicio de alimentación sea suspendido la Universidad no concederá subsidio en efectivo por este concepto.

PARÁGRAFO. A los estudiantes de metodología a Distancia sólo se les ofrecerá el servicio los días sábados y se determinará el número de beneficiarios previa la disponibilidad presupuestal.

ARTÍCULO 24. Deberes. Son deberes de los beneficiarios del apoyo alimentario:

1. Registrarse en los plazos del cronograma establecido por el Centro de Bienestar Universitario para la designación como beneficiarios.
2. Realizar el pago del servicio en las fechas definidas por la Universidad.
3. Cumplir con el horario establecido para la prestación del servicio.
4. Acceder al servicio solo de manera personal y mediante identificación en el sistema de control establecido por el Centro de Bienestar Universitario.
5. Presentar el carnet estudiantil para los procedimientos requeridos en el servicio.
6. Comportarse respetuosamente durante la utilización del servicio y cumplir las normas de convivencia que establece el reglamento estudiantil.
7. Regresar el menaje utilizado a los sitios destinados para ello, durante el uso del servicio.

DQS is member of



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral



26 NOV 2015

2039 *Estoy comprometido!*

8. Cuidar la infraestructura, equipos y menaje que dotan el servicio de alimentación.
9. Dar un trato respetuoso al personal que labora en el servicio.
10. No es permitido sacar alimentos fuera del establecimiento.

ARTICULO 25. Pérdida del apoyo. Cualquier incumplimiento de los deberes establecidos o acto de indisciplina previa evaluación por parte del Comité Operativo podrá ocasionar la pérdida de apoyo alimentario y será sancionado según la normatividad de la Universidad.

1. Por renuncia voluntaria al apoyo.
2. Por la pérdida de la calidad de estudiante.
3. Porque la información suministrada por el estudiante no coincide con la información verificada por el Comité Operativo.
4. Por suplantar o transferir el apoyo a otra persona.
5. Por no hacer uso del apoyo alimentario estudiantil sin causa justificada durante tres (3) días hábiles continuos.
6. Por decisión del Comité Operativo, cuando el estudiante incumpla con el reglamento y la condiciones del servicio.

ARTICULO 26. INFORMACIÓN. La información adicional, peticiones, sugerencias y aclaraciones serán recibidas a través del correo institucional: s.alimentacion@unipamplona.edu.co

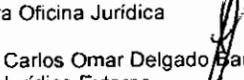
ARTICULO 27. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

26 NOV 2015

PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE


ELIO DANIEL SERRANO-VELASCO
Rector


Revisó: Diana Carolina Villamiza Acevedo
Directora Oficina Jurídica


Revisó: Carlos Omar Delgado Bautista
Asesor Jurídico Externo


Proyectó: Franlet Rocío Araque Castellanos
Directora Bienestar Universitario



Una universidad **incluyente** y **comprometida** con el desarrollo integral

plc/02/16