

# Universidad Nacional Ciro Alegría

Ley de creación N° 29756



## UNCA

### “REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

Aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 210-2021/CO-UNCA, de  
fecha 30 de julio del 2021.



JULIO, 2021

HUAMACHUCO

*¡La Universidad del Ande Liberteño!*



<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
	FECHA:	Julio 2021
<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
	PAGINA:	2 de 9

# COMISIÓN ORGANIZADORA

## PRESIDENTE

Dr. Rubén Darío Manturano Perez

## VICEPRESIDENTE ACADÉMICO

Dra. Margarita Isabel Huamán Albites

## VICEPRESIDENTE INVESTIGACIÓN

Dr. Italo Wile Alejos Patiño



ELABORADO	REVISADO	APROBADO
 UNIVERSIDAD NACIONAL <b>CIRO ALEGRIA</b> HUAMACHUCO Lic. Deyci Cecilia Crespin Serin ESPECIALISTA EN ENFERMERIA	 UNIVERSIDAD NACIONAL <b>CIRO ALEGRIA</b> HUAMACHUCO Lic. Constanza Mercedes Rondo Nontol Directora (e) Bienestar Universitario - UNCA	 UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRIA COMISIÓN ORGANIZADORA Dr. RUBEN DARIO MANTURANO PEREZ PRESIDENTE
<b>LIC. DEYCI CECILIA CRESPIN SERIN</b>	<b>LIC. CONSTANZA MERCEDES RONDO NONTOL</b>	<b>COMISIÓN ORGANIZADORA</b>
01/07/2021	10/07/2021	30/07/2021

	<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
		FECHA:	Julio 2021
	<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
		PAGINA:	<b>3 de 9</b>

## CONTENIDO

<b>CAPITULO I .....</b>	<b>4</b>
<b>GENERALIDADES .....</b>	<b>4</b>
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>5</b>
<b>PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE .....</b>	<b>5</b>
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>6</b>
<b>DE LOS QUIOSCOS, COMEDORES Y CAFETINES .....</b>	<b>6</b>
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>8</b>
<b>DE LA CONSULTA O ATENCIÓN NUTRICIONAL.....</b>	<b>8</b>
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>8</b>
<b>DE LA EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO.....</b>	<b>8</b>
<b>CAPITULO V .....</b>	<b>8</b>
<b>DE LA RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL .....</b>	<b>8</b>
<b>CAPITULO VI.....</b>	<b>8</b>
<b>DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS .....</b>	<b>8</b>



	<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
		FECHA:	Julio 2021
	<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
		PAGINA:	<b>4 de 9</b>

## CAPITULO I GENERALIDADES

### Artículo 1°. - Finalidad:

El presente Reglamento, tiene como finalidad orientar a la comunidad universitaria sobre alimentación saludable, promoviendo hábitos alimenticios que conlleven a una vida plena y libre de enfermedades en la Universidad Nacional del Altiplano.

### Artículo 2°. – Ámbito de Aplicación:

El presente Reglamento es de cumplimiento obligatorio para toda la comunidad universitaria.

### Artículo 3°. – Base Legal

- Constitución Política del Perú
- Ley 30220, Ley Universitaria.
- Ley 26842, Ley General de Salud, modificado por Ley N° 9889
- Ley 28044, Ley General de Educación.
- Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprobó el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Decreto Supremo N° 033 – 2016 que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI, que aprobó el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.
- Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprobó la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013 – 2021.
- Resolución Ministerial N°1353 – 2018/MINSA, que aprueba las Guías Alimentarias Para la Población Peruana.
- Resolución Ministerial N° 822 – 2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA – Norma Sanitaria para restaurantes y Servicios afines.
- Resolución Ministerial N°366 - 2017/MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos de Política de Promoción de la Salud en el Perú".



	<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
		FECHA:	Julio 2021
	<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
		PAGINA:	<b>5 de 9</b>

- Resolución Ministerial N° 485 – 2015/MINSA, Orientaciones Técnicas para Promover Universidades Saludables.
- Resolución de Consejo Directivo N-006-2015-SYUNEDU/CD, que aprueba El Modelo de Licenciamiento y su Implementación en el Sistema Universitario Peruano
- Estatuto de la UNCA, modificado con Resolución de Comisión Organizadora N° 0138-2020/CO-UNCA (v.07)
- Plan Estratégico Institucional de la UNCA, modificado con Resolución de Comisión Organizadora N° 0156-2019/CO-UNCA.
- Reglamento de Organización y Funciones de la UNCA.
- Reglamento de la Unidad de Servicios de Salud.

## CAPITULO II

### PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

#### Artículo 4° . - De la consejería nutricional

- Se brindará orientación para mejorar la calidad de vida de las personas y prevenir enfermedades con dietas saludables.
- Se promueve el consumo de agua segura y alimentación balanceada
- Se realiza educación constante sobre alimentación y nutrición.
- Realizar estrategias nutricionales fundamentales en la protección de la salud de la comunidad universitaria.

#### Artículo 5° . - De las campañas de promoción de la alimentación saludable:

- Dirigidas a la comunidad universitaria especialmente a los estudiantes.
- Implementar estrategias de prevención y promoción de la salud en la comunidad universitaria.

#### Artículo 6° . - De la promoción y protección de la alimentación saludable

- Desarrollar hábitos de alimentación en sus actividades cotidianas.
- Identificar alimentos y bebidas para prevenir la anemia, sobrepeso y obesidad.
- Importancia de incluir diariamente vegetales y frutas en la alimentación.
- Lectura y comprensión de las advertencias publicitarias (octógonos negros) de los alimentos procesados.



	<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
		FECHA:	Julio 2021
	<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
		PAGINA:	<b>6 de 9</b>

- Práctica de higiene e inocuidad de los alimentos y bebidas, manejo del agua segura

**Artículo 7° . - De la promoción de la información en alimentación saludable**

Se difunde frecuentemente mensajes de alimentación y nutrición a través de medios visuales como paneles, afiches, slogan, medios virtuales y otros.

**Artículo 8° . - De las advertencias publicitarias**

Aquellos alimentos procesados cuyo contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas-trans excedan los parámetros técnicos establecidos deberán ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto.

**CAPITULO III**

**DE LOS QUIOSCOS, COMEDORES Y CAFETINES**

**Artículo 9° . -** Se brindará exclusivamente alimentos y bebidas saludables en el que la programación y planificación de los menús debe estar a cargo de un profesional nutricionista.

**Artículo 10° . -** Se realizará prácticas saludables de alimentación en los comedores universitarios, cafetines, quioscos y demás lugares de expendio de alimentos

**Artículo 11° . -** Tomando en consideración el marco técnico normativo del Ministerio de Salud se realizará el control sanitario de por lo menos una vez al año para el monitoreo y evaluación de centros de expendio de alimentos.

**Artículo 12° . -** Se mantendrá buenas prácticas y condiciones de higiene

**Artículo 13° . - Estado de salud del personal**

El personal que interviene en los quioscos, comedores y cafetines o que tenga acceso a éstos, no deberá ser portador de enfermedad infectocontagiosa ni tener síntomas de ellas, lo que será cautelado permanentemente por el empleador.



	<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
		FECHA:	Julio 2021
	<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
		PAGINA:	<b>7 de 9</b>

#### **Artículo 14°. – Aseo y presentación del personal**

El personal que labora en los quioscos, comedores y cafetines para expendio de alimentos y bebidas debe estar completamente aseado. Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos. Dicho personal debe contar con ropa de trabajo de colores claros y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña. La ropa constará de gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón y deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo.

Cuando las acciones se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador, el personal que interviene en éstas debe estar dotado de mascarilla y guantes. El uso de guantes no exime el lavado de manos.

El personal que interviene en operaciones de lavado de utensilios, ambiente como paredes y piso debe contar con delantal impermeable y botas.

#### **Artículo 15°. – Facilidades para el lavado y desinfección de manos**

Toda persona que labora en los quioscos, comedores y cafetines debe, mientras está de servicio, lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades.

Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.



	<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
		FECHA:	Julio 2021
	<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
		PAGINA:	<b>8 de 9</b>

## CAPITULO IV

### DE LA CONSULTA O ATENCIÓN NUTRICIONAL

- Artículo 16°.** – La consulta nutricional será realizada por el profesional de nutrición y/o en su caso un profesional de la salud y estará dirigida a toda la comunidad universitaria.
- Artículo 17°.** – La consulta o atención nutricional se realizará de manera presencial, sincrónica o asincrónica de manera virtual a través de teleconsulta o telemonitoreo según corresponda.

## CAPITULO IV

### DE LA EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

- Artículo 18°.** - Se brinda un plan de alimentación a base de recetas saludables y variadas de acuerdo a la cultura culinaria y su diversidad.
- Se realiza seguimiento periódico de resultados, como anemia, desnutrición, sobrepeso, obesidad y otros.

## CAPITULO V

### DE LA RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

- Artículo 18°.** - La Universidad Nacional Ciro Alegría seguirá los lineamientos del Ministerio de Salud y lineamientos sanitarios vigentes en lo concerniente a medidas de seguridad, infracciones y sanciones en materia de calidad sanitaria, inocuidad y registro sanitario.

## CAPITULO VI

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- PRIMERA:** Los procedimientos que no estén contemplados en el presente Reglamento serán resueltos por la Unidad de Servicios de Salud, y en segunda instancia por la Dirección de Bienestar Universitario.



	<b>OTROS DOCUMENTOS</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-06
		FECHA:	Julio 2021
	<b>REGLAMENTO DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	VERSIÓN:	01
		PAGINA:	<b>9 de 9</b>

### CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DOCUMENTO DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
V1	Resolución de Comisión Organizadora N° 210-2021/CO- UNCA.	Aprobar el Reglamento del Programa de Alimentación Saludable
	Fecha: 30 de julio del 2021	

