

# Universidad Nacional Ciro Alegría

Ley de creación N° 29756



# UNCA

## “CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PROMOCIÓN, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

Aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 0560-2023/CO-UNCA, de  
fecha 29 de agosto de 2023

AGOSTO – 2023  
HUAMACHUCO

*¡La Universidad del Ande Liberteño!*

	OTRO DOCUMENTO	CÓDIGO:	PBU-OD-53	
		FECHA:	Agosto 2023	
	CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PROMOCIÓN, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE	VERSIÓN:	01	
		PÁGINA:	2 de 7	

# COMISIÓN ORGANIZADORA

## PRESIDENTE

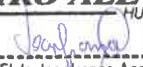
DR. WALTER JUAN VASQUEZ CRUZ

## VICEPRESIDENTE ACADÉMICO

DR. ELISEO PUMACALLAHUI SALCEDO

## VICEPRESIDENTE DE INVESTIGACIÓN

DR. ALBERTO VALENZUELA MUÑOZ

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
  Lic. Elvis Jeanfranco Angulo Salazar Especialista de Servicio Social	  Lic. Carla Ghisella Contreras Bocanegra DIRECTORA (a) DE BIENESTRA UNIVERSITARIO	  Dr. Walter Juan Vasquez Cruz PRESIDENTE
LIC. ELVIS JEANFRANCO ANGULO SALAZAR	LIC. CARLA GHISELLA CONTRERAS BOCANEGRA	COMISIÓN ORGANIZADORA
18-08-2023	18-08-2023	29-08-2023

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-53	
	<b>CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PROMOCIÓN, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	FECHA:	Agosto 2023	
		VERSIÓN:	01	
		PÁGINA:	3 de 7	

CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO	
<b>Proceso:</b> Promoción, Supervisión y Evaluación de la Alimentación Saludable	<b>Dueños del proceso:</b> Especialista en Nutrición, Especialista en Trabajo Social
<b>Tipo de Proceso:</b> Apoyo	
OBJETIVO DEL PROCESO	
Promover hábitos de alimentación saludable en los estudiantes con el fin de contribuir en el correcto desarrollo físico e intelectual y promover el óptimo estado nutricional.	
ENTRADAS ¿Cuáles son los inputs del proceso?	PROVEEDORES ¿Quiénes proveen los inputs?
1. Relación de ingresantes que han sido identificados para la atención	1. Procedimiento de examen médico y aplicación de ficha socioeconómica.
2. Relación de los estudiantes que requieren soporte del servicio	2. Personal Docente / Tutor / Proceso de Bienestar Universitario
3. Relación de personal docente y no docente	3. Proceso de Gestión de Recursos Humanos
4. Plan Operativo Institucional	4. Proceso de Gestión de Planeamiento y Presupuesto
PRODUCTOS (SALIDAS) ¿Cuáles son los outputs del proceso?	CLIENTES/RECEPTORES ¿Quiénes reciben los outputs?
1. Registro de atenciones de estudiantes que requieren el soporte del servicio	1. Dirección de Bienestar Universitario
2. Informe de Seguimiento y control a usuarios con enfermedades nutricionales	2. Dirección de Bienestar Universitario
3. Informe de ejecución de talleres	3. Dirección de Bienestar Universitario
4. Plan de menús saludables	4. Administración del comedor universitario 5. Dirección de Bienestar Universitario
5. Informe de supervisión del servicio del comedor universitario	6. Administración del comedor universitario 7. Dirección de Bienestar Universitario
GESTIÓN DEL PROCESO ¿Cómo se opera y controla el proceso?	
ACTIVIDADES ¿Cuáles son las actividades/ tareas y secuencia dentro del proceso?	
1. Promoción de la alimentación saludable 2. Consulta, evaluación y seguimiento del estado nutricional 3. Monitoreo y supervisión de comedor, quioscos y cafetines	

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-53	
	<b>CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PROMOCIÓN, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	FECHA:	Agosto 2023	
		VERSIÓN:	01	
		PÁGINA:	4 de 7	

### CONTROLES

¿Cuáles son las actividades orientadas a la verificación del cumplimiento de los requisitos del producto?

Supervisión y monitoreo constante de la ejecución de las actividades de promoción, supervisión y evaluación de la Alimentación Saludable.

### SOPORTE Y RECURSOS

¿De qué manera se le da soporte a las actividades del proceso?

### DOCUMENTOS INTERNOS

(Procedimientos, instructivos, políticas, normas internas, etc.).

1. Estatuto de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
2. Plan Estratégico Institucional 2022-2026 de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
3. Reglamento General de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
4. Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
5. Política de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
6. Reglamento de Servicio Social
7. Programa de Alimentación Saludable
8. Reglamento Programa de Alimentación Saludable

### DOCUMENTOS EXTERNOS

(Normas legales que se utilizan para realizar el proceso, libros, manuales de equipo, etc.).

1. Constitución Política del Perú
2. Ley 28044, Ley General de Educación.
3. Ley N° 30220, Ley Universitaria.
4. Ley 26842, Ley General de Salud, modificado por Ley N° 27604.
5. Ley N° 29973. Ley General de la Persona con Discapacidad.
6. Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
7. Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural.
8. Resolución Ministerial N° 485 - 2015/MINSA que aprueba las Orientaciones Técnicas para Promover Universidades Saludables.
9. Resolución Ministerial N°1353 – 2018/MINSA que aprueba las Guías Alimentarias Para la Población Peruana.
10. Resolución Ministerial N° 822 – 2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA de la Norma Sanitaria para restaurantes y Servicios afines.
11. Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI que aprueba el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.
12. Resolución de Superintendencia N° 055-2021-SUNEDU, que aprueba las Consideraciones para la valoración de los medios de verificación establecidos en la matriz de condiciones básicas de calidad, componentes, indicadores y medios de verificación, por tipo de universidad.

13. Resolución de Consejo Directivo N-043-2020-SUNEDU/CD, que aprueba el "Reglamento del procedimiento de licenciamiento para universidades nuevas".

#### REGISTROS

¿Qué registros dan evidencia de funcionamiento y eficacia del proceso?

1. Diagnóstico del estado nutricional
2. Invitación a talleres
3. Registro de Asistencia
4. Informe de ejecución de talleres
5. Informe de ejecución del Festival de alimentación Saludable
6. Ficha de derivación a servicios
7. Registro de atenciones
8. Informes de Seguimiento y control a usuarios con enfermedades nutricionales
9. Plan de menús saludables
10. Lineamientos para el expendio en quioscos y cafetines
11. Registro de control y monitoreo
12. Informes de supervisión
13. Check list de supervisión de comedor universitario

#### APOYO

¿De qué manera se le da soporte a las actividades del proceso?

#### INFRAESTRUCTURA

##### INSTALACIONES

(Infraestructura física donde se ejecutan los procesos, que por defectos debe incluir servicios básicos)

1. Dirección de Bienestar Universitario
2. Oficina de Servicio Social
3. Aulas académicas
4. Servicio de Comedor Universitario

##### SISTEMAS INFORMÁTICOS

(Sistema funcional integrado que permite obtener, compartir y gestionar información)

Sistema de Información de Bienestar Universitario

##### EQUIPOS

(Equipamiento utilizado en la ejecución del proceso. Ejm: computadoras, laptops, impresoras, escáner, etc).

1. Computadora
2. Laptop
3. Impresora
4. Escáner
5. Cámara fotográfica
6. Filmadora
7. Otros equipos de Servicio Social

#### CONDICIONES DE AMBIENTE DE TRABAJO

¿Es necesario algún tipo de ambiente o condición especial de trabajo? (temperatura, humedad, iluminación, medidas de seguridad especiales, etc.)

1. Orden y limpieza
2. Temperatura y calefacción adecuada

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PBU-OD-53	
	<b>CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE PROMOCIÓN, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	FECHA:	Agosto 2023	
		VERSIÓN:	01	
		PÁGINA:	6 de 7	

3. Medidas de bioseguridad
4. Atención con privacidad
5. Aislante de ruidos para la atención individualizada
6. Espacio amplio y consideraciones ergonómicas

#### RECURSOS HUMANOS

(indicar puesto del personal y número de personas por puesto)

Nombre del puesto	Número
Especialista en Nutrición	01
Especialista en Trabajo Social	01

#### INDICADORES DE DESEMPEÑO

¿Existen indicadores de desempeño para monitorear y controlar el proceso?

Nombre del Indicador	Formula del Indicador	Frecuencia de Medición	Meta
Porcentaje de ejecución de actividades programadas.	(N° de actividades ejecutadas de promoción, supervisión y evaluación de la Alimentación Saludable) / (N° total de actividades de promoción, supervisión y evaluación de la Alimentación Saludable) X100	Anual	≥ 85%



