

# Universidad Nacional Ciro Alegría

Ley de creación N° 29756



## UNCA

### ““REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

Aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 0187-2023/CO-UNCA, de  
fecha 9 de marzo de 2023.

MARZO, 2023  
HUAMACHUCO

*¡La Universidad del Ande Liberteño!*





## 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
 LIC. CARLA GHISELLA CONTRERAS BOCANEGRA <small>DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO</small>	 DRA. MARGARITA ISABEL HUAMAN ALBITES <small>VICEPRESIDENTA ACADÉMICA</small>	 DR. RUBÉN DARIÓ MANTURANO PEREZ <small>PRESIDENTE</small>
<b>LIC. CARLA GHISELLA CONTRERAS BOCANEGRA</b>	<b>DRA. MARGARITA ISABEL HUAMAN ALBITES</b>	<b>COMISIÓN ORGANIZADORA</b>
7/03/2023	7/03/2023	9/03/2023



**CONTENIDO**

<b>TÍTULO I .....</b>	<b>4</b>
<b>GENERALIDADES.....</b>	<b>4</b>
CAPITULO I.....	4
OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y BASE LEGAL .....	4
<b>TÍTULO II .....</b>	<b>5</b>
<b>DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE .....</b>	<b>5</b>
CAPITULO I.....	5
DEL OBJETIVO, ORGANIZACIÓN, RESPONSABLE, ACTIVIDADES Y SERVICIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE .....	5
CAPITULO II.....	6
CONSEJERÍA NUTRICIONAL Y PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	6
CAPITULO III.....	7
DE LA CONSULTA O ATENCIÓN NUTRICIONAL.....	7
CAPITULO IV .....	8
DE LA EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL ESTADO NUTRICIONAL.....	8
CAPITULO V .....	8
DE LA SUPERVISIÓN DE LOS COMEDORES, QUIOSCOS Y CAFETINES .....	8
CAPITULO VI.....	10
DE LA RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL .....	10
<b>TÍTULO III .....</b>	<b>10</b>
<b>DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS .....</b>	<b>10</b>
CAPITULO I.....	10
DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	10
<b>DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS Y FINALES .....</b>	<b>11</b>
DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS.....	11
DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES.....	11
<b>CONTROL DE CAMBIOS .....</b>	<b>12</b>





## TÍTULO I

### GENERALIDADES

#### CAPITULO I

#### OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y BASE LEGAL

**Artículo 1.** El presente Reglamento, tiene como objeto normar las actividades, servicios y procedimientos del Programa de alimentación saludable con la finalidad de promover el óptimo estado nutricional en los estudiantes, con extensión a docentes y personal no docente de la Universidad Nacional del Altiplano (en adelante UNCA).

**Artículo 2.** El presente Reglamento es de cumplimiento obligatorio de los estudiantes, docentes y personal no docente, personas naturales y jurídicas, públicas o privadas que realicen actividades de comercialización, preparación, manipulación de alimentos, distribución, venta de alimentos y promoción de productos alimenticios en la universidad y las actividades relacionadas a éstas.

**Artículo 3.** El presente Reglamento tiene como base legal y sus modificatorias, lo siguiente:

1. Constitución Política del Perú
2. Ley 28044, Ley General de Educación.
3. Ley 30220, Ley Universitaria.
4. Ley 26842, Ley General de Salud.
5. Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
6. Ley N° 29973. Ley General de la Persona con Discapacidad.
7. Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural.
8. Resolución Ministerial N°1353 – 2018/MINSA que aprueba las Guías Alimentarias Para la Población Peruana.
9. Resolución Ministerial N° 822 – 2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA de la Norma Sanitaria para restaurantes y Servicios afines.
10. Resolución Ministerial N° 485 - 2015/MINSA que aprueba las Orientaciones Técnicas para Promover Universidades Saludables.
11. Decreto Supremo N° 012-2018-SA que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias.
12. Decreto Supremo N° 033-2016-SA 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.

13. Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI que aprueba el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.
14. Resolución de Superintendencia N° 0055 – 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.
15. Resolución de Consejo Directivo N° 043-2020-SUNEDU/CD que aprueba el Reglamento del procedimiento de licenciamiento para universidades nuevas.
16. Estatuto de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
17. Reglamento General de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
18. Plan Estratégico Institucional de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
19. Política de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Ciro Alegría
20. Reglamento General de Bienestar Universitario.



**TÍTULO II**

**DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

**CAPITULO I**

**DEL OBJETIVO, ORGANIZACIÓN, RESPONSABLE, ACTIVIDADES Y SERVICIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**



**Artículo 4.** El programa de alimentación saludable tiene por objetivo promover hábitos de alimentación saludable en los estudiantes, docentes, personal no docente y el entorno universitario para contribuir en el correcto desarrollo físico e intelectual y promover el óptimo estado nutricional.

**Artículo 5.** El Programa de alimentación saludable se brinda a través del servicio social, el mismo que depende jerárquicamente de la Dirección de Bienestar Universitario de la UNCA.

**Artículo 6.** El responsable del Programa de alimentación saludable está a cargo de un especialista licenciado en nutrición, colegiado y habilitado, con experiencia en el área de cuatro años y específica de dos años y conocimientos técnicos principales requeridos para el puesto.



**OTROS DOCUMENTOS**  
**REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

CÓDIGO:	PBU-OD-06
FECHA:	Marzo - 2023
VERSIÓN:	03
PAGINA:	<b>6 de 12</b>



**Artículo 7.** La especialista en nutrición realiza las siguientes funciones:

1. Elaborar, modificar y ejecutar reglamentos internos, planes de menús saludables, lineamientos y documentación necesaria para el adecuado funcionamiento del programa.
2. Coordinar y ejecutar el diagnóstico del estado nutricional de los estudiantes, docentes y personal no docente.
3. Brindar atención de consultas nutricionales, así como actividades de prevención y promoción de la salud.
4. Ejecutar actividades de promoción de hábitos saludables a fin de prevenir enfermedades nutricionales, a través de diagnósticos, consejerías nutricionales, talleres de sensibilización a los estudiantes y supervisión de quioscos, comedores y cafetines.
5. Asesorar y absolver consultas técnicas de su especialidad.
6. Planificar, organizar y ejecutar talleres educativos y festival de alimentación saludable en beneficio de los estudiantes, docentes y personal no docente.
7. Otras que le sean encomendadas por el especialista en servicio social.

**Artículo 8.** Las principales actividades que se brindan a través del programa de alimentación saludable son:

1. Consejería Nutricional y Promoción de la alimentación saludable
2. Consultas y atenciones nutricionales
3. Evaluación y seguimiento del estado nutricional
4. Supervisión de quioscos comedores y cafetines

**Artículo 9.** Se promueve el programa de alimentación saludable en los siguientes servicios:

1. Servicio de comedor universitario
2. Expendio de alimentos en quioscos, comedores y cafetines.

## CAPITULO II

### CONSEJERÍA NUTRICIONAL Y PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

**Artículo 10.** Brinda consejería nutricional:

1. Orientación para mejorar la calidad de vida de las personas y prevenir enfermedades con dietas saludables.



**OTROS DOCUMENTOS**  
**REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

CÓDIGO:	PBU-OD-06
FECHA:	Marzo - 2023
VERSIÓN:	03
PAGINA:	<b>7 de 12</b>



2. Promoción del consumo de agua segura y alimentación balanceada.
3. Educación constante sobre alimentación y nutrición.

**Artículo 11.** Ofrece campañas masivas de alimentación saludable, contribuyendo a la prevención de enfermedades ocasionadas por la mala alimentación.

**Artículo 12.** La promoción y protección de la alimentación saludable de los usuarios, consistente en:

1. Desarrollo de hábitos de alimentación en sus actividades cotidianas.
2. Identificar alimentos y bebidas para prevenir la anemia, sobrepeso y obesidad.
3. Importancia de incluir diariamente vegetales y frutas en la alimentación.
4. Lectura y comprensión de las advertencias publicitarias (octógonos negros) de los alimentos procesados.
5. Práctica de higiene e inocuidad de los alimentos y bebidas, manejo del agua segura.
6. Promover la realización de investigaciones con el fin de identificar los principales problemas nutricionales de la población universitaria y las mejores formas para abordar la promoción de la actividad física, la alimentación saludable, así como la prevención y control de sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, diabetes, dislipidemias, entre otras enfermedades.



**Artículo 13.** La difusión sobre alimentación saludable, se efectúa mediante mensajes a través de medios visuales como paneles, afiches, slogan, medios virtuales y otros medios de comunicación. Asimismo, sensibilizar acerca de la revisión en las etiquetas los octógonos del producto antes de ser consumida.

**Artículo 14.** Los usuarios identifican las advertencias publicitarias, de aquellos alimentos procesados cuyo contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas-trans excedan los parámetros técnicos establecidos.

**CAPITULO III**  
**DE LA CONSULTA O ATENCIÓN NUTRICIONAL**

**Artículo 15.** La consulta nutricional es realizada por el profesional de nutrición y/o en su caso por un profesional de la salud y está dirigida a los estudiantes,



docente y personal no docente, garantizando el trato igualitario a los estudiantes con discapacidad, y distintos bagajes culturales, proscribiendo cualquier forma de discriminación y estableciendo medidas de acciones positivas.

**Artículo 16.** La consulta o atención nutricional se realiza con el profesional de nutrición de manera presencial, sincrónica o asincrónica de manera virtual a través de tele consulta o tele monitoreo según corresponda, priorizando la atención a los estudiantes con discapacidad y distintos bagajes culturales.



**CAPITULO IV**

**DE LA EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL ESTADO NUTRICIONAL**

**Artículo 17.** El especialista en nutrición brinda un plan de alimentación saludable a base de recetas saludables y variadas de acuerdo a la cultura culinaria y su diversidad.

**Artículo 18.** El especialista en nutrición en coordinación con los especialistas en enfermería, realiza seguimiento periódico de resultados, a fin de identificar cuadros de anemia, desnutrición, sobrepeso, obesidad, dislipidemias, hiperglucemias, hipertensión arterial, entre otros.



**CAPITULO V**

**DE LA SUPERVISIÓN DE LOS COMEDORES, QUIOSCOS Y CAFETINES**

**Artículo 19.** La supervisión de los comedores, quioscos y cafetines tienen las siguientes responsabilidades:



1. Conocer y dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en esta Normativa.
2. Cumplir con las normas sanitarias relacionadas con la preparación, venta de alimentos y en especial, con las regulaciones propias para servicios de alimentación colectiva que expenden alimentación saludable.
3. Contar con personal capacitado y autorizado en prácticas higiénicas de preparación de alimentos, certificado por la Gerencia Regional de Salud, Ministerio de Salud.
4. Contar con personal con competencias en el trato inclusivo a los estudiantes con discapacidad y distintos bagajes culturales.
5. Contribuir con la formación de hábitos de higiene y de alimentación saludable en la población universitaria

**REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

6. Participar o solicitar formación o capacitaciones que impartan las instituciones involucradas con el fin de que se incluyan en su oferta alimentos y bebidas saludables y contribuir a disminuir problemas de sobrepeso y obesidad.
7. Ofrecer alimentos y bebidas nutritivas, saludables, higiénicas y variadas, a un precio accesible a los estudiantes, docentes y personal no docente.
8. Colocar el menú y los productos que se expenden en un listado con precios.

**Artículo 20.** Se brinda exclusivamente alimentos y bebidas saludables en el que la programación y planificación de los menús debe estar a cargo de un profesional nutricionista.

**Artículo 21.** Se fomentan las prácticas saludables de alimentación en los comedores universitarios, cafetines, quioscos y demás lugares de expendio de alimentos.

**Artículo 22.** Se realiza control sanitario de por lo menos una vez al año, para el monitoreo y evaluación de centros de expendio de alimentos, en consideración al marco técnico normativo del Ministerio de Salud.

**Artículo 23.** Se promueven buenas prácticas y condiciones de higiene en todos los espacios que brinda el servicio de alimentación, tanto interna y externa a la Universidad.

**Artículo 24.** El personal que interviene en los comedores, quioscos y cafetines o que tenga acceso a éstos, no deberá ser portador de enfermedades infectocontagiosas (Salmonella, E. coli y Campylobacter, Hepatitis A, norovirus, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus entre otros) ni tener síntomas de ellas, lo que será cautelado permanentemente por el empleador.

**Artículo 25.** El personal a cargo del expendio de alimentos en quioscos, comedores y cafetines cumple las siguientes reglas:

1. Mantener aseo permanente.
2. Las manos no deben presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte.
3. Lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades.
4. El cabello debe estar totalmente cubierto.



5. No deben usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos.
6. 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, deberá mostrarse en buen estado de conservación y aseo.
7. 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.
8. El uso de guantes no exime el lavado de manos.
9. El personal que interviene en operaciones de lavado de utensilios, ambiente como paredes y piso debe contar con delantal impermeable y botas.



## CAPITULO VI

### DE LA RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

**Artículo 26.** La Universidad Nacional Ciro Alegría sigue 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.



## TÍTULO III

### DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS

## CAPITULO I

### DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

**Artículo 27.** Son derechos de los usuarios:

1. Recibir una alimentación saludable, balanceada y nutritiva con las medidas de bioseguridad alimentaria.
2. Recibir una atención cordial por parte del personal que presta el servicio.
3. Presentar reclamos o quejas por la vulneración de sus derechos ante el Servicio Social.
4. Recibir trato inclusivo, aquellos estudiantes que presenten alguna discapacidad y distintos bagajes culturales.





**OTROS DOCUMENTOS**  
**REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE**

CÓDIGO:	PBU-OD-06
FECHA:	Marzo - 2023
VERSIÓN:	03
PAGINA:	<b>11 de 12</b>



**Artículo 28.** Son deberes de los usuarios:

1. Hacer uso del servicio de alimentación en el horario previsto para tal fin.
2. Mantener un comportamiento adecuado con el personal administrativo y los demás beneficiarios.
3. Cuidar las instalaciones y el mobiliario del comedor y de todos los ambientes en donde se presta el servicio.
4. Los demás que señale el presente reglamento.



**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS Y FINALES**

**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS**

**PRIMERA.** Mientras no se constituyan los Órganos de Gobierno, la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Ciro Alegría, designada por el Ministerio de Educación, hace las veces de Asamblea Universitaria y Consejo Universitario dentro del marco de la Ley Universitaria; el Presidente de la Comisión Organizadora asume las funciones de Rector, el Vicepresidente Académico las funciones de Vicerrector Académico y el Vicepresidente de Investigación las funciones de Vicerrector de Investigación.



**SEGUNDA.** Los procedimientos no contemplados en el presente Reglamento son resueltos por el Servicio Social en primera instancia y por la Dirección de Bienestar Universitario en segunda y última instancia.



**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES**

**ÚNICA.** El presente Reglamento entrará en vigencia al día siguiente de su aprobación vía acto resolutivo.



OTROS DOCUMENTOS

REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

CÓDIGO: PBU-OD-06  
FECHA: Marzo - 2023  
VERSIÓN: 03  
PAGINA: 12 de 12



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DOCUMENTO DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
01	Resolución de Comisión Organizadora N° 021-2022/CO- UNCA.	Dejar sin efecto Resolución de Comisión Organizadora N° 210-2021/CO- UNCA, que aprueba el Reglamento del Programa de Alimentación Saludable y aprobar el Reglamento del Programa de Alimentación Saludable
	Fecha: 13 de enero del 2022	
02	Resolución de Comisión Organizadora N° 329-2022/CO-UNCA	Aprobar la modificación del Reglamento del Programa de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
	Fecha: 22 de julio del 2022	
03	Resolución de Comisión Organizadora N° 0187-2023/CO-UNCA	Aprobar la modificación del Reglamento del Programa de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
	Fecha: 9 de marzo de 2023	

