



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN HUÁNUCO - PERÚ

VICERRECTORADO ACADÉMICO

LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU / CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

INFORME N° 002 - 2024

Para: CPC Pedro Sánchez Collazos
Coordinador de la Unidad Funcional de Comedor Universitario

De: Encargado Nutrición Bienestar Universitario - UNHEVAL

Asunto: Informe de actividades realizadas en el Comedor Universitario del mes de agosto

Fecha: 02 – 09 – 24

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente, y en atención a lo solicitado en cumplimiento de mis funciones le remito la copia de las ocurrencias diarias suscitadas en el Comedor universitario correspondiente al mes de AGOSTO 2024.

No se reporta observaciones con respecto al horario de atención, cronograma de preparaciones de alimentos y las condiciones higiénico- sanitarias de la preparación de estos.

I. RELACIÓN DE ACTIVIDADES

Las actividades realizadas en el Comedor Universitario:

- Supervisar la atención alimentaria a la población estudiantil.
- Validar y supervisar el cumplimiento del menú nutricional correspondiente al mes de AGOSTO 2024 presentado por el CONSORCIO C & R, mediante coordinación con la Nutricionista de la Concesión.
- Supervisar las condiciones Higiénico- Sanitarias de las instalaciones del Comedor y el almacenamiento de las materias primas.
- Verificación del gramaje de los alimentos crudos y cocidos.
- Verificación del levantamiento de las observaciones halladas.
- Otras competencias asignadas por el jefe universitario.



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN HUÁNUCO - PERÚ
VICERRECTORADO ACADÉMICO

LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU / CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

II. RESULTADOS

2.1 Supervisar la atención alimentaria a la población estudiantil

Los horarios establecidos en el contrato son:

Cuadro N°1 – Horario de Atención

REQUERIMIENTO DE HORARIOS Y TURNOS DE ATENCIÓN							
N°	HORARIO DE ALIMENTACIÓN	ATENCIÓN					
		HORARIO		TIEMPO	DÍAS	N° DÍAS	OTRAS ATENCIONES
		DE	A				
	DESAYUNO	6:00 AM	08:30 AM	2 ½ HORAS	LUN, MAR, MIE, JUE, VIE, SAB	6	DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA
	ALMUERZO	11:30 AM	03:00 PM	3 ½ HORAS			
	CENA	06:00 PM	08:00 PM	2 HORAS			

Fuente: Contrato N° 009-2024-UNHEVAL

La atención se ha desarrollado de forma fluida, respetando los horarios establecidos en el contrato, así mismo se ha tenido la tolerancia en la atención de los comensales y cumplimiento de los protocolos establecidos.

2.2 Validar y supervisar el cumplimiento del menú nutricional presentado por CONSORCIO C&R

Se llevó a cabo la revisión y validación de la Programación de Menús correspondiente al mes de AGOSTO 2024, así como verificación del aporte nutritivo de cada preparación, dando cumplimiento a los requisitos establecidos en las CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS del Contrato N° 009-2024-UNHEVAL.



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN HUÁNUCO - PERÚ
VICERRECTORADO ACADÉMICO

LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU / CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Así mismo se verifica diariamente el cumplimiento del aporte de Macro y micronutrientes de cada preparación, dando así el cumplimiento al contrato.

Se adjunta el presente informe la programación de menús validados (ver anexo).

The left photograph shows a menu board with the following text:

MENÚ 2021-2022

DESAYUNO:

- BEBIDA CALIENTE: AVENA CON MANZANA
- FONDO: CALDO VERDE CON CANCHA Y QUESO
- PAN: 1 UNIDAD

ALMUERZO:

- ENTRADA: ENSALADA COCIDA
- SOPA: CHILCANO

CENA:

- FONDO: ESCABECHE DE PESCADO
- POSTRE: FRUTA DE ESTACIÓN
- BEBIDA: REFRESCO DE FRUTA

REQUISITOS RESOLUCION MINISTERIAL N° 781-2021-SA/DM/ RECOMENDACIONES FAO/OMS/ONU VALORES CALÓRICOS PROTEÍCOS

The right photograph shows a table with the following data:

RESULTADOS DE LA FORMULACIÓN DEL DÍA	CANTIDAD (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASAS (g)	CARBOHIDRATOS (g)
DESAYUNO	797	17.6	16.5	154.8
ALMUERZO	1227	59.4	38.6	182.4
CENA	695	30.1	7.0	140.9
ENERGÍA TOTAL	2719	107.1	62.0	478.1
DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA DIARIA		12	21	67
REQUISITOS RESOLUCION MINISTERIAL N° 781-2021-SA/DM/ RECOMENDACIONES FAO/OMS/ONU VALORES CALÓRICOS PROTEÍCOS		12 – 15%	20- 25%	60-68%

Programación diaria colocada en el periódico mural de la concesionaria “C & R”

2.3 Supervisar las condiciones Higiénico-Sanitarias de las Instalaciones del Comedor y el almacenamiento de las materias primas.

Se verifica permanentemente que las condiciones Higiénico Sanitarias del Comedor, se cumpla la limpieza y desinfección de las áreas de cocina, área de acondicionamiento, área de lavado de ollas, área de despacho, área de servicio, almacén, salón y áreas aledañas al comedor.



Servido de preparaciones en base a las buenas prácticas de manufactura



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN HUÁNUCO - PERÚ
VICERRECTORADO ACADÉMICO

LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU / CD

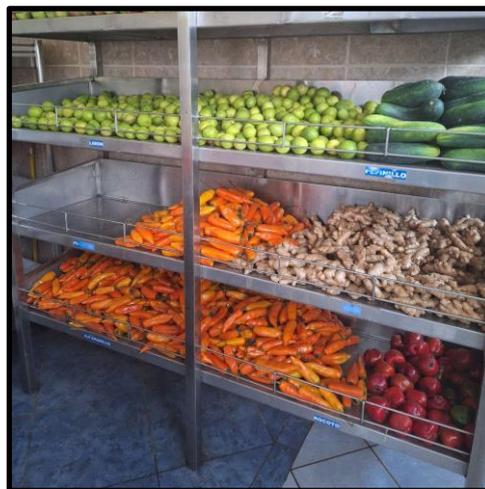
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Además, se evidencia a través de fotografías que las áreas se encuentran rotuladas de identificación de buenas prácticas, de manufactura y la aplicación de las mismas. El área de almacén cuenta con rótulos de identificación, para los productos cárnicos se tiene diferenciados los congeladores e identificados. Así mismo los productos que requieren refrigeración se encuentran separados en envases.



Adecuado uso de materiales para pre elaboración de preparaciones

Los productos perecibles empleados en la preparación diaria ingresan un día anterior y en él día, los no perecibles ingresan en un volumen que les abastece para 4 o 5 días, los cuales son almacenados en el 1ro y 2do nivel (almacén de frescos y almacén de secos).



Adecuado orden y limpieza en área de almacén fresco



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN HUÁNUCO - PERÚ

VICERRECTORADO ACADÉMICO

LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU / CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

2.4 Verificación del gramaje de los Alimentos crudos y servidos

Mediante la ayuda de una balanza gramera, se verifican los pesos de las materias primas de los productos cárnicos que ingresan en presas. Además, se verificó el gramaje de las porciones servidas a los comensales (Segundo, sopa, ensalada, mazamorra, infusión o bebida, pan especial), según la opción que toque en el día.



Pesado de frutas cumple con lo estipulado en el contrato

2.5 Verificación del cumplimiento de la aplicación de las acciones correctivas y levantamiento de observaciones halladas.

En las sucesivas visitas realizadas se pudo observar y evidenciar el cumplimiento de las indicaciones dadas en las visitas diarias.



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN HUÁNUCO - PERÚ

VICERRECTORADO ACADÉMICO

LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU / CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

III. CONCLUSIONES

- Se están respetando los horarios de atención en los turnos de Almuerzo y Cena por parte del CONSORCIO C & R.
- Los menús declarados se revisaron, adecuaron y cumplen con las especificaciones del CONTRATO. Se están respetando las opciones y las frecuencias de empleo de los diferentes alimentos que componen las preparaciones diarias. Además de cumplir con la programación de menús establecidas previamente.
- Se cumple con la frecuencia de limpieza y desinfección de las instalaciones del Comedor Universitario, establecidas por el supervisor de calidad y el administrador del concesionario, garantizando las condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta la etapa según el proceso de producción.
- Las materias primas (cárnicos) cumplen con el gramaje en crudo, los platos servidos a los comensales cumplen con la cantidad de las raciones establecidas en el CONTRATO.
- Se están manteniendo las condiciones Higiénico-Sanitarias establecidas para dar cumplimiento a las normativas, con la designación de responsables por área y de almacenamiento de frescos, secos y cárnicos.
- Se mejoró el tiempo de atención, siendo mínima la formación de colas y tiempo de espera por los estudiantes.

IV. RECOMENDACIONES

- Mantener la reposición inmediata de insumos, jabón líquido y papel higiénico en los lavatorios y servicios higiénicos.
- Disponer de refresqueras en el segundo piso del comedor, así como garantizar que el área de consumo sea fresco y ventilado.



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN HUÁNUCO - PERÚ

VICERRECTORADO ACADÉMICO

LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU / CD

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

- Mantener las condiciones Higiénico-Sanitarias de las Instalaciones del Comedor UNHEVAL en forma permanente entre turnos de preparación de alimentos y por área con la designación de personal responsable activo en el seguimiento en coordinación con Supervisor de calidad.
- Proveer mayor cantidad de adicionales de indumentaria para cambio constante de personal de las diferentes áreas.

Se adjunta:

- 1.- Copia de Libro de Ocurrencias diarias de control y supervisión correspondiente al mes de AGOSTO 2024.
- 2.- Copia de Libro de Actas
- 3.- Menú revisado y aprobado del mes de AGOSTO 2024

Agradeciéndole por su atención al presente, es propicia la oportunidad para reiterarle las muestras de mi especial deferencia y estima personal.

Atentamente,

C.C

Archivo