



**Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio
de Loyola**

LEY N° 31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

COMISIÓN ORGANIZADORA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



RESOLUCIÓN N°076-2024-CO/UNATEFSIL

San Ignacio, 30 de Octubre de 2024

VISTO:

El Informe N° 053-2024-UNATEFSIL/P-DGA-JALR, el Informe Legal N° 083-2024-UNATEFSIL/P-OAJ y el Acta de Sesión Ordinaria de la Comisión Organizadora N° 047-2024; y,

CONSIDERANDO:

Que, el cuarto párrafo del artículo 18° de la Constitución Política del Perú establece que "cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes";

Que, de acuerdo al artículo 8° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, el Estado reconoce la autonomía universitaria. La autonomía inherente a las universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente ley y demás normativas aplicables;

Que, según Ley N° 31562, se creó la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola de Cajamarca, como persona jurídica de derecho público, con sede principal en el distrito de San Ignacio, provincia de San Ignacio y departamento de Cajamarca;

Que, mediante RESOLUCIÓN VICEMINISTERIAL N°244-2021-MINEDU, de fecha 27 de julio de 2021, se resuelve en el artículo 2: Aprobar el Documento Normativo denominado "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución";

Que, mediante RESOLUCIÓN VICEMINISTERIAL N°057-2023-MINEDU, de fecha 09 de mayo del 2023, se resuelve en el artículo 1: Constituir la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola de Cajamarca;

Que, mediante Informe N° 053-2024-UNATEFSIL/P-DGA-JALR, el Director General de Administración, solicita opinión legal sobre el proyecto del Reglamento del Programa de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola;

Que, mediante Informe Legal N° 083-2024-UNATEFSIL/P-OAJ, el Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica OPINA que, conforme al marco normativo vigente, resulta PROCEDENTE la aprobación del Reglamento del Programa de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola;

Que, mediante Acta de Sesión Ordinaria de la Comisión Organizadora N° 047-2024, se aprueba por UNANIMIDAD el Reglamento del Programa de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola - UNATEFSIL;

Que, estando a lo expuesto y en ejercicio de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria – Ley N°30220; la Resolución Viceministerial N°057-2023-MINEDU; la Resolución Viceministerial N°244-2021-MINEDU y sus modificatorias; la Resolución de Comisión Organizadora N°001-2023-UNATEFSIL,



**Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio
de Loyola**

LEY N° 31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

COMISIÓN ORGANIZADORA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



que aprueba el Estatuto UNATEFSIL y la Resolución N°005-2024-UNATEFSIL-P, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de la UNATEFSIL;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el Reglamento del Programa de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola - UNATEFSIL, documento que forma parte como anexo de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Oficina de Tecnología de la Información la publicación de la presente resolución y su anexo en la página web de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola.

ARTÍCULO TERCERO: NOTIFICAR la presente Resolución a la Dirección General de Administración y a las instancias correspondientes para su conocimiento y fines.

ARTÍCULO CUARTO: DEJAR SIN EFECTO todo acto administrativo que se oponga a la presente Resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA
SAN IGNACIO DE LOYOLA DE CAJAMARCA
COMISION ORGANIZADORA

Dr. Ulises Peña Carmelo
PRESIDENTE



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA
DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA
Abg. Christian Guillermo Peña Zariga
SECRETARIO GENERAL



mesadepartes@unatefsil.edu.pe

957 957 599



presidencia@unatefsil.edu.pe

957 957 599

Jr. Bolívar N°C32

San Ignacio-Cajamarca-Perú

UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL



REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

SAN IGNACIO

2024



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



GENERALIDADES

Artículo 1°. - Objetivo

Mediante la promoción de la alimentación saludable en los servicios de alimentación colectiva, se incrementa la calidad de vida del estudiante, se previene una mala nutrición por exceso o déficit, y se regula la comercialización de alimentos con un alto contenido de grasas, sodio y azúcar y de todos aquellos que no contribuyan a una dieta equilibrada en la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola.

Artículo 2°. - Finalidad

La finalidad del presente reglamento, es regular las actividades que protegen la salud de la población universitaria, especialmente de los estudiantes universitarios, que utilizan los servicios de alimentación colectiva, teniendo en cuenta las estrategias de alimentación y nutrición saludables mediante la adaptación de hábitos y costumbres alimentarias equivocadas, fomentando estilos de vida saludables, que contribuirán a disminuir enfermedades no transmisibles o crónicas asociadas al consumo de alimentos.

Artículo 3°. - Alcance

A este reglamento se incluirán todos los servicios de alimentación colectiva que brindan alimentos a estudiantes, docentes y trabajadores administrativos, considerándose como servicios de alimentación colectiva a las cafeterías, comedor universitario y establecimientos de comidas por administración directa o mediante concesionario, y en general a todas aquellas que atienden a un grupo de personas determinadas.

Artículo 4°. - Base legal

- Constitución Política del Perú, artículo 1, artículo 65, artículo 88.
- Ley universitaria 30220-08/07/2014 y sus modificaciones 10/05/2020.
- Ley N° 26842-15/07/1997, Ley General de Salud y sus modificaciones.
- Ley N° 30895-28/12/2018, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas, y adolescentes y su reglamento aprobado por Decreto Supremo 017-2017SA.
- Decreto Supremo N° 015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley N°30021, ley de promoción



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



saludable para niños, niñas y adolescentes, y el manual de advertencias publicitarias.

- Decreto Legislativo N° 1062, Aprueba Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Normativa Vigente: desde HACCP hasta ISO 22000:2005.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ministerial N° 48-2015/MINSA (Documento Técnico Orientaciones Técnicas para Promover Universidades Saludables).
- Resolución Ministerial N° 277-2015/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción Salud en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, que aprueba la NTS N°114 MINSAVDIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 250-2017/MINSA que aprueba la NTS N° 134- MINSA/2017/DGIESP, Norma Técnica de Salud para el manejo terapéutico y preventivo de la anemia en niños, adolescentes, mujeres gestantes y puérperas.
- Resolución Ministerial No 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA, que aprueba la Guías Alimentarias para la población peruana.
- Resolución de Consejo Directivo N° 043-2020-SUNEDU/CD, aprueba el "Reglamento del procedimiento de licenciamiento para universidades nuevas".
- Resolución N° 0055-2021-SUNEDU, 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".
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN, que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies 1ra Edición.
- Estatuto vigente.
- Reglamento de Organización y funciones vigente.
- Modelo Educativo de la Universidad vigente.
- Resolución N°022-2024-UNATEFSIL-CO, de fecha 03 de junio del 2024, aprobación del Plan Estratégico Institucional de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola 2024-2030.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



ESPECIFICACIONES

Artículo 5°. - Glosario de términos

Administrador de la tienda o cafetín: Es la persona natural o jurídica a quien la universidad, por medio de un contrato con determinadas condiciones, le otorga en arrendamiento y administración de servicios colectivos.

Alimentación saludable: Es aquella que contiene alimentos variados e inocuos, en cantidades suficientes y calidad nutricional que le permitan a cada persona cubrir diariamente sus necesidades de energía y nutrientes, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales, para mantenerse sana y activa.

Alimento: Toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, la goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.

Alimento seguro: Alimento libre de contaminación por bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes físicos externos que puedan afectar la salud. Un alimento seguro es llamado también inocuo.

Alimentos y bebidas no saludables: Son aquellos productos que presentan altos contenidos de azúcares simples, sodio o grasas saturadas, contienen grasas trans o que contienen aditivos alimentarios, colorantes o preservantes que pueden producir enfermedades y daños al organismo.

Alimentos mínimamente o poco procesados: Son alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, tostado, fraccionamiento, escaldado, enfriamiento, congelación, fermentación no alcohólica, envasado al vacío y pasteurización. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesado, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como oxidantes y estabilizadores. Estos procesos no cambian sustancialmente las propiedades nutricionales de los alimentos originales sin procesar, y a veces, pueden mejorarlos.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Comunidad universitaria: Es la constituida por todas las personas participantes en el proceso educativo, y que se encuentra integrada por plana de alta dirección, estudiantes, docentes, trabajadores administrativos, personal de seguridad o vigilancia.

Cultura alimentaria: Es el conjunto de significados compartidos por un grupo de población, sus mensajes implícitos y explícitos, codificados en acción social, acerca de cómo interpretar los alimentos y la experiencia de comer. Incluye conocimientos, creencias, arte, moral, costumbres, leyes, capacidades y hábitos adquiridos en relación a los alimentos y al acto de comer.

Derecho a la alimentación adecuada: Es el derecho que comprende la accesibilidad, disponibilidad, uso y estabilidad en el suministro de alimentos adecuados, saludables, variados, nutritivos y culturalmente aceptables; con la firme participación y solidaridad de la familia y la sociedad, para asegurar que la población estudiantil de los centros universitarios del país, gocen de manera efectiva de una alimentación adecuada que permita alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo, conservar o restablecer la salud, disminuir el riesgo de padecer enfermedades y que promueva un crecimiento y desarrollo óptimos.

Energía: Total de energía química disponible en los alimentos (en kilocalorías o Kcal) y sus macronutrientes constitutivos (Carbohidratos, grasas y proteínas).

Etiquetado nutricional: Es toda descripción destinada a Informar al consumidor o consumidora sobre las propiedades nutricionales de un alimento; comprende dos componentes: a) declaración de nutrientes y b) la información nutricional complementaria.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se consuman de acuerdo con el uso que se destinan.

Lonchera saludable: Es la que incluye alimentos nutritivos y saludables para ser consumidos por personal de la comuna universitaria.

Nutrientes críticos: Son aquellos componentes de nuestra alimentación que pueden ser un factor de riesgo para las enfermedades no transmisibles y enfermedades por déficit de nutrientes.

Productos alimenticios ultraprocesados: Formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes. Igual que los productos procesados, los productos ultra procesados contienen sustancias de la categoría de ingredientes culinarios, como grasas, aceites, sal y azúcar.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Se distinguen de los productos procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso culinario común, como por ejemplo: caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína y proteínas aisladas de soja u otros alimentos; sustancias sintetizadas de constituyentes de alimentos como por ejemplo, aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y otras sustancias que no están presentes naturalmente en alimentos; y de aditivos para modificar el color, el sabor, el gusto o la textura del producto final.

Sobrepeso u obesidad: Es la acumulación excesiva de tejido adiposo en el organismo que puede ser perjudicial para la salud; para evaluar se utiliza el índice de masa corporal (IMC) que se calcula de acuerdo a los patrones de crecimiento de la Organización Mundial de la Salud, con base a las desviaciones estándar:

Sobrepeso: Cuando se encuentra arriba de más uno y más dos desviaciones estándar.

Obesidad: Por arriba de más dos desviaciones estándar.

Tienda o cafetín saludable: Es un establecimiento o espacio físico ubicado dentro de las instalaciones, donde se manipulan, almacenan, elaboran, suministran o comercializan alimentos variados, nutritivos, preparados en condiciones higiénicas.

CAPÍTULO I

Artículo 6°. - Aspectos Generales del Reglamento

Definición

El presente reglamento se trata de una serie de disposiciones sanitarias que deben cumplir los servicios de alimentación colectivos, con el propósito de asegurar la calidad e higiene de los alimentos que se consumen, fomentando hábitos saludables.

Población

Estudiantes, docentes, administrativos, personal de los servicios de alimentación colectiva.

Artículo 7°. - Ámbito de aplicación

Quedan sujetos a la aplicación de este reglamento:

- a) Estudiantes universitarios.
- b) Administradores de servicios de alimentación colectiva.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- c) Las personas naturales y jurídicas, públicas o privadas que realicen actividades de comercialización, preparación, manipulación higiénica, distribución, venta de alimentos y promoción de productos alimenticios en el campus de la universidad y las actividades relacionadas a éstas.
- d) Concesionario o proveedores del Comedor Universitario.

CAPÍTULO II

DE LOS OBJETIVOS DEL REGLAMENTO: PROMOCIÓN DE LA SALUD Y ALIMENTACIÓN ADECUADA

Artículo 8°. - De la educación alimentaria y nutricional.

Con el propósito de fomentar hábitos de alimentación y estilos de vida saludables, la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola, a través de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU)-Servicio Social-Servicio de Comedor Universitario, así como las autoridades de todos los servicios de alimentación colectiva, deben impulsar la educación alimentaria nutricional y la recuperación de la cultura alimentaria en la población universitaria, docentes, trabajadores administrativos, y Para llevar a cabo estos objetivos, el Ministerio de Educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, Órgano de Control Interno, Defensoría del Consumidor y otras instituciones relacionadas, elaborarán y difunden leyes, reglamentos, decretos supremos, documentos técnicos entre otros, relacionadas con el ámbito de acción, así como el reglamento que regulará nuestra institución..

Artículo 9°. - De la atención y promoción de la salud.

La Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola, a través de la Dirección de Bienestar Universitario y sus diferentes servicios al tener conocimiento, de las directivas del Ministerio de Educación con el Ministerio de Salud sobre las acciones de promoción de la salud y prevención de las enfermedades de acuerdo a las normativas del Ministerio de Salud (MINSA), se encargarán de la ejecución de las mismas.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Artículo 10°. - De la actividad física.

La Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola, deberá impulsar la actividad física habitual en la población universitaria como una estrategia para la prevención del obeso, la hipertensión arterial, diabetes, dislipidemias entre otras patologías no transmisibles, ya que forma parte de hábitos de vida saludables, vinculados al ámbito de la alimentación saludable.

Artículo 11°. - De la determinación social de la salud y nutrición.

Con la finalidad de identificar y superar los problemas de alimentación, nutrición y salud de la población universitaria que se ven afectados por factores sociales, ambientales y económicos, la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola - Dirección de Bienestar Universitario en coordinación con las instituciones públicas y privadas vinculadas con el abordaje de la alimentación, nutrición y la salud en universidades, realizará las siguientes acciones o funciones:

- a) Elaborar planes y programas interinstitucionales e intersectoriales para el abordaje integral de la alimentación saludable.
- b) Elaborar e implementar estrategias para promover la alimentación adecuada y saludable, el consumo de verduras, frutas y alimentos naturales de temporada.
- c) Fomentar estilos de vida saludables incluyendo la promoción de hábitos alimentarios, higiene de los alimentos, consumo de agua potabilizada adecuadamente y segura para su consumo, así como la promoción de la actividad física, entre otros.
- d) Promover la realización de investigaciones en coordinación con el programa pertinente, 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 no transmisibles.
- e) Fortalecer las acciones individuales, familiares y de la comunidad universitaria para modificar los factores de riesgo, hábitos alimentarios inadecuados, la inactividad física, inocuidad de alimentos, saneamiento básico y la ingesta de alimentos que cumplen los criterios nutricionales establecidos en el siguiente artículo.



**UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA-
UNATEFSIL**

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Artículo 12°. - Criterios nutricionales.

Se establecen como criterios nutricionales, la cantidad de nutrientes críticos permitidos para la comercialización y/o distribución de alimentos y bebidas en las cafeterías y comedor universitario cuyo cumplimiento es obligatorio en todos los establecimientos del país.

Los productos alimenticios procesados y ultra procesados que contienen nutrientes críticos como azúcares libres, sodio, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y edulcorantes que se comercialicen y distribuyan en la comunidad universitaria deben cumplir con los criterios siguientes:

- a) Especificaciones de contenido de azúcar.** Los productos alimenticios procesados y ultra procesados deberán contener menos del 10% del total de energía, proveniente de azúcares libres.
- b) Especificaciones de contenido de sodio.** Los productos alimenticios procesados y ultra procesados deberán tener menos de 1 miligramo de sodio por kilocaloría.
- c) Especificaciones de contenido de grasa.** Los productos alimenticios procesados y ultra procesados deberán contener menos del 30% del total de energía proveniente del total de grasas. En cuanto a grasas saturadas éstas deberán ser menos del 10% del total de energía de los alimentos y de contener grasas trans, deberán ser menos del 1% del total de energía.
- d) Especificaciones sobre contenido de edulcorantes.** Los productos alimenticios procesados y ultraprocesados con edulcorantes artificiales o naturales no calóricos o edulcorantes calóricos (polialcoholes) que contengan una advertencia sanitaria no deberán ser comercializados en las cafeterías por incentivar la adicción al sabor dulce.

Artículo 13°. – Prohibiciones comerciales y promocionales y de gratuidad

No podrá ofrecerse comercial, promocional, gratuitamente, ni bajo ningún título en la comunidad universitaria los siguientes productos alimenticios procesados y ultra procesados:

- a) Productos preenvasados cuya lista de ingredientes del etiquetado general se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, jarabe de maíz u otro similar, o grasa, aceite, manteca vegetal o de cerdo.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- b) Productos alimenticios ultra procesados tales como embutidos, bebidas carbonatadas, incluyendo light o dietéticas, bebidas energéticas, rehidratantes o deportivas, refrescos envasados, golosinas, sopas instantáneas, trozos de pollo empanizado "tipo nuggets" entre otros.
- c) Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- d) Productos pre-ensados que no cuenten con etiqueta que indique el contenido nutricional.
- e) Productos alimenticios procesados y ultra procesados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, así como a través de la Resolución Ministerial N° 379-2020-MINSA (modificatoria del numeral 8 del Manual de Advertencias Publicitarias).
- f) Productos alimenticios procesados y ultra procesados sin etiquetado nutricional o sin registro sanitario.
- g) Los productos pre envasados que, con base al etiquetado o advertencia sanitaria, no cumplan con lo dispuesto en el artículo 8.

Artículo 14°. – Lineamientos de cumplimiento obligatorio en establecimientos de Alimentación Colectiva.

Los alimentos mínimamente o poco procesados que se comercialicen y que se distribuyan en los servicios de alimentación colectiva deberán cumplir con los siguientes lineamientos:

- a) Cumplir con la norma técnica de alimentos establecida por el Ministerio de Salud en lo referente a higiene personal, requisitos sanitarios e higiene de equipos y utensilios, así como el presente reglamento de Alimentación Saludable.
- b) Priorizar el expendio de frutas y verduras. Pueden ser servidas enteras o cortadas en diferentes formas: crudas, solas o mezcladas. Si las frutas y verduras son acompañadas con sal, no se recomienda utilizar más de una pizca, lo que se puede tomar con dos dedos. El uso de jugo de limón como aderezo puede permitirse por sus efectos positivos en sabor y los beneficios del consumo de dicho jugo. En caso de acompañarlas con ají, priorizar que sea natural y que no contenga sodio, colorantes o preservantes artificiales.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- c) Se deberá promover el consumo de agua segura y refrescos de frutas: 100% natural con frutas de estación o mezcla de vegetales, sin edulcorantes adicionales y se sugiere endulzar con 05 gramos es decir una cucharadita de azúcar, por un vaso de 250 mililitros de agua. Se debe priorizar el endulzar las bebidas con stevia orgánica, panela, miel, azúcar morena.
- d) Alimentos preparados con grasa o fritura profunda o con mieles podrán comercializarse 2 veces por semana máximo, por ejemplo: yuca frita, papas rellenas, tortitas de choclo, pasteles de masa o de plátano fritos, empanadas, salchipapas, manjarblanco, entre otros.
- e) Se deberá priorizar la preparación de alimentos a la plancha, horneados o hervidos.
- f) Cuando se preparen alimentos que se les añada mayonesa o crema, no deberá ser mayor de una cucharadita por porción servida.
- g) Preferentemente las frutas y hortalizas que se utilicen en la preparación de alimentos sean producidos bajo principios de agricultura orgánica y/o biohuertos.

CAPÍTULO III

DE LA ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA NORMA

ORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA PARA EL EXPENDIO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

Artículo 15°. - Adjudicación de servicios de alimentación colectiva.

La Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola - Dirección General Administración serán responsables de cumplir con los requisitos establecidos en este reglamento, para con los servicios de alimentación colectiva, mediante procesos de selección, contratación, sesión de uso, alquileres o lo que el órgano encargado lo amerite. En el caso del Comedor Universitario se lleva a cabo por el proceso de selección pública teniendo en cuenta la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento N° 30225 y D.S. N° 344-2018-EF y sus modificatorias.

Artículo 16°. - Requisitos de adjudicación de servicios de alimentación colectiva.

- a) Contar con el permiso de funcionamiento de la Gerencia Regional de Salud (GERESA) y Gobierno Local de su jurisdicción.
- b) Que el personal que expende o manipula los alimentos en los servicios de alimentación colectiva, cuente con el Carnet emitido por la Municipalidad de la jurisdicción.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



c) En el caso de que el administrador de algunos de los servicios de alimentación colectiva no sea cónyuge, conviviente, o que tenga vínculo de parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo grado de afinidad con Miembros de Alta Dirección.

e) Suscribir contrato bajo las condiciones establecidas en la presente Normativa. El contrato suscrito por la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola - Dirección General de Administración y el administrador del cafetín universitario, deberá incluir las disposiciones que apliquen de este reglamento y adicionalmente, deberá contener una cláusula que establezca expresamente la obligación del administrador de los diferentes servicios de alimentación colectiva de cumplir las disposiciones de la Normativa y la previsión de que, en caso de incumplimiento, se dará por terminado el contrato.

Artículo 17°. - De la publicidad, promoción y patrocinio de productos alimenticios.

Corresponde a la Dirección de Bienestar Universitario (DBU), Unidad de Servicios Sociales – Programa de Alimentación Saludable y la Dirección General de Administración (DGA) garantizar:

- a) Que no se utilice, coloque o exhiba propaganda comercial que promocióne directa o indirectamente el consumo de productos alimenticios no saludables en los servicios de alimentación colectiva y en el resto de la infraestructura universitaria.
- b) Que no se suscriban contratos de exclusividad o patrocinio con empresas o proveedores que promuevan el consumo de productos alimenticios y bebidas de bajo valor nutricional y con alto contenido de nutrientes críticos.
- c) Que se realice procesos de selección y adjudicación de los cafetines universitarios y estos sean transparentes.



**UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA-
UNATEFSIL**

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



CAPÍTULO IV

RESPONSABILIDADES

Artículo 18. – Del Coordinador del Programa –

El coordinador del Programa y su Reglamento de Alimentación Saludable está a cargo de:

- a. Bachiller y/o Título Profesional Universitario. ¹
- b. Capacitación especializada en materias afines a las funciones a desempeñar.
- c. Experiencia general no menor de tres (3) años.
- d. Experiencia desempeñando funciones similares y/o en puestos directivos, jefaturales o con equipos de trabajo bajo su responsabilidad no menor de un (1) año.
- e. Conocimiento en Ofimática nivel básico.
- f. Conocimientos de idioma inglés nivel básico.

Sus funciones son las siguientes:

- a) Difundir y sensibilizar en la comunidad universitaria el contenido de este reglamento.
- b) Implementar prácticas educativas encaminadas a la promoción de hábitos de alimentación saludable, práctica de actividad física y estilos de vida saludables, así como la prevención con el manejo del programa de alimentación saludable en los servicios de alimentación colectiva y elaboración de planes nutricionales.
- c) Planificar el desarrollo de capacitaciones y orientaciones en educación alimentaria y nutricional dirigida a la comunidad universitaria, en especial a los estudiantes universitarios y a las personas directamente involucradas con la preparación, el expendio y la distribución de los alimentos y bebidas de los servicios de alimentación colectiva de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola.
- d) Promover también el consumo de que las loncheras incluyan alimentos saludables, orientando (mediante charlas presenciales, virtuales, radio, televisión y otros medios de difusión) para evitar que incluyan alimentos de bajo valor nutricional, con exceso de sal, azúcar, aditivos y grasas saturadas.
- e) Promover el respeto y rescate de la cultura alimentaria (conocer su patrón alimentario), en la comunidad universitaria.

¹ Para el caso del Coordinador del Programa de Alimentación Saludable se deberá solicitar Título Profesional Universitario en Nutrición, colegiatura y habilidad vigente.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



f) Informar de alguna irregularidad en la prestación del servicio que presta los servicios de alimentación colectiva a la DBU (Dirección de Bienestar Universitario), coordinando a su vez con GERESA (Gerencia Regional de Salud - San Ignacio o jurisdicción más cercana) que pertenece al Ministerio de Salud, también al Órgano de Control Interno – San Ignacio o jurisdicción más cercana, la Defensoría del Consumidor, para que éstas con base a sus competencias, sigan los procesos establecidos en las leyes respectivas.

Artículo 19°. - De la persona administradora del cafetín y comedor universitario.

La persona administradora de los servicios de alimentación colectiva tendrá las siguientes responsabilidades:

- a) Conocer y dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en este reglamento.
- b) 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.
- c) Contar con personal capacitado y autorizado en prácticas higiénicas de preparación de alimentos por la Gerencia Regional de Salud-Lambayeque, Ministerio de Salud.
- d) Contribuir con la formación de hábitos de higiene y de alimentación saludable en la población universitaria.
- e) 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.
- f) Ofrecer alimentos y bebidas nutritivas, saludables, higiénicas y variadas, a un precio accesible para la comunidad universitaria, las cuales también podrán ser distribuidas y servidas.
- g) Colocar el menú en un lugar visible con el listado de precios de los alimentos.
- h) Deberá contar con libro de reclamaciones.



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Artículo 20°. - De los estudiantes universitarios, docentes, administrativos, personal de los servicios de alimentación colectivos.

Los estudiantes universitarios, docentes, administrativos, personal de los servicios de alimentación colectiva tendrán las siguientes responsabilidades:

- a) Conocer las disposiciones establecidas en este reglamento.
- b) Recibir orientación o capacitación sobre las características nutricionales de alimentos y bebidas que faciliten una alimentación saludable.
- c) Participar activamente en jornadas de divulgación del reglamento, así como de educación alimentaria nutricional y promoción de la salud.
- d) La Alta Dirección deberá apoyar y dar autorización para que los estudiantes, docentes, administrativos y personal de los servicios de alimentación colectiva reciban los beneficios de campañas de promoción de la salud y nutrición que se realicen en la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola y otras instituciones inmersas en el tema.
- e) Incluir en las loncheras alimentos variados y saludables, evitando alimentos de bajo valor nutricional, con exceso de sal, azúcar, aditivos y grasas saturadas.
- f) Dar aviso a la Dirección de Bienestar Universitario, sobre cualquier situación que adviertan respecto a la higiene, cantidad y calidad de los alimentos y bebidas que se expendan para consumo al interior de la Universidad, quienes tomarán las medidas necesarias.

Artículo 21°. - De la población accesitaria al comedor universitario.

Corresponde a la Unidad de Servicios Sociales – Programa de Acceso, Permanencia y Acompañamiento en coordinación con el Programa de Alimentación Saludable, la población estudiantil accesitaria al comedor universitario:

- a) Conocer las disposiciones establecidas en este reglamento.
- b) Desarrollar mediante el proceso de enseñanza-aprendizaje, las competencias necesarias para adoptar estilos de vida saludables y una actitud crítica ante las prácticas nocivas para la salud, tales como orientación, evaluación y valoración nutricional.



**UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA-
UNATEFSIL**

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



c) Dar aviso al coordinador y también lo puede realizar a la Unidad de Servicios Sociales de la Dirección de Bienestar Universitario, sobre cualquier situación que adviertan respecto a la higiene, cantidad y calidad de los alimentos y bebidas distribuidas en el comedor universitario, ya que el servicio mencionado, es la instancia que se encarga de conducir el proceso de convocatoria y evaluación de estudiantes accesitarios al comedor universitario.

Artículo 22°. - Del concesionario o proveedores al comedor universitario.

a) Conocer las disposiciones establecidas en este reglamento.

b) Recibir orientación o capacitación sobre las características nutricionales de alimentos y bebidas que faciliten una alimentación saludable, brindado por el profesional nutricionista, que labora en la Dirección de Bienestar Universitario – Unidad de Servicios Sociales.

c) Cumplir con las normas sanitarias relacionadas con la preparación, venta de alimentos y en especial, con las regulaciones propias para comedor universitario que expenden y distribuyen alimentos. Así mismo contar con Registro Nacional de Proveedores para contratar con el estado (RNP), y documentación sobre antecedentes penales y psicológicos.

d) Contar con personal capacitado y autorizado en prácticas higiénicas de preparación de alimentos por la Gerencia Regional de Salud - San Ignacio o jurisdicción más cercana, Ministerio de Salud, con experiencia en el rubro de alimentos y bebidas.

e) Contribuir con la formación de hábitos de higiene y de alimentación saludable en la población estudiantil del comedor universitario.

f) Participar o solicitar formación o capacitaciones que imparten las dependencias inmersas al tema de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola, así como 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.

g) Ofrecer alimentos y bebidas nutritivas, saludables, higiénicas y variadas, a un precio accesible o subvencionado por la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola, cuando aumente la población accesitaria al comedor universitario, como para los que perciben beca alimentaria (PRODAC, estudiantes que integran los talleres artísticos como, talleres de danzas, talleres de coro, taller de tunas, taller de banda de músico y taller de teatro, así mismo los estudiantes que también integren talleres deportivos como, fútbol, vóley, basquet, taekwondo dos modalidades, futsal, ajedrez,



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



grupos estudiantiles de otros departamentos del Perú y del mundo, por congresos, intercambios culturales, estudiantes de investigación, voluntariados universitarios, entre otros).

h) Colocar el menú con su valor calórico-proteico, con diversidad de alimentos de diferentes regiones del Perú, en un lugar visible con el listado de precios de los alimentos que se expendan para consumo o distribución.

i) Deberá cumplir su contrato vigente con el comedor universitario el cual será realizado por la DGA (Dirección General de Administración).

J) Personal que se debe contar para las actividades propias del comedor universitario, y dos turnos: son un número de 27 personas aproximadamente, dependiendo del número de estudiantes comensales.

- Maestro de cocina o chef : 02
- Cocineros:02
- Ayudantes de cocina: 02
- Reposteras turno día: 04
- Reposteras turno tarde: 04
- Personal de limpieza y lavado de charolas, menaje, utensilios: 10 (05 en cada turno)
- Almacenero: 01
- Chofer de compras y estibador: 01
- Administrador: 01

Artículo 23°. - De las instituciones.

Las instituciones directamente involucradas en el seguimiento de los lineamientos establecidos en este reglamento, de acuerdo a sus competencias específicas son: el Ministerio de Salud, Órgano de Control Interno y la Defensoría del Consumidor, quienes implementarán y coordinarán conjuntamente, los planes anuales operativos y las estrategias de capacitación, divulgación y promoción de estilos de vida saludables, para lo cual podrán suscribir Convenios con sus instancias Regionales.

CAPÍTULO V

DE LAS FALTAS DISCIPLINARIAS Y SANCIONES



UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA- UNATEFSIL

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



Artículo 24°. - Control y vigilancia.

La Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola, realizará las acciones de control de la higiene y manejo de los alimentos en los servicios de alimentación colectiva, conforme lo prescriben las leyes respectivas, las normas técnico sanitarias y el presente reglamento.

Artículo 25°. – Defensa del consumidor.

El profesional nutricionista en coordinación con el Ministerio de Salud – Red de Salud San Ignacio, según (Ley N° 29571- Protección de los consumidores en los alimentos) tendrán la competencia de realizar inspecciones articuladas con la Dirección de Bienestar Universitario en los servicios de alimentación colectiva con el propósito de verificar el cumplimiento del presente reglamento, reglamentos relacionados sobre el etiquetado general y nutricional de los alimentos, la fecha de vencimiento de los mismos, publicidad ilícita, engañosa o falsa y la información de precios a disposición de los estudiantes y consumidores, de conformidad con lo establecido en la mencionada ley su Reglamento y de cualquier otra normativa aplicable.

Artículo 26°. – De las inspecciones inopinadas de inocuidad alimentaria

La comunidad universitaria podrá solicitar la inspección inopinada de la Red de Salud San Ignacio.

Artículo 27°. - Las infracciones relacionadas con el etiquetado general y nutricional de los alimentos.

La publicidad ilícita, engañosa o falsa, fecha de vencimiento de alimentos e información de precios de los mismos a disposición de los estudiantes y consumidores, se sancionarán de conformidad con lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor, su Reglamento y demás normativa aplicable, clasificadas en faltas leves, graves y muy graves, definir las sanciones por cada una de ellas (tener en cuenta que el grado de las faltas y sanciones para estudiantes están en el estatuto).

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 28°. - Disposiciones varias.

Establézcase un período transitorio, de seis meses contados a partir de la entrada en vigencia del presente reglamento con el objetivo siguiente:



**UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE FRONTERA SAN IGNACIO DE LOYOLA-
UNATEFSIL**

LEY N°31562, Ley de creación de la UNATEFSIL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"



- a) Que los servicios de alimentación colectiva que ya estén funcionando, se capaciten y gestionan las autorizaciones sanitarias y carnetización de manipuladores de alimentos correspondientes.
- b) Que la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera San Ignacio de Loyola - Dirección de Bienestar Universitario con sus instancias competentes, facultades, Oficina de Imagen Institucional, realicen las acciones que conforme al presente reglamento les competen.
- c) La Dirección de Bienestar Universitario – Unidad de Servicios Sociales y Programa de Alimentación Saludable, serán los encargados de realizar inspecciones inopinadas, donde verificará lo no regulado en la presente norma y dará a conocer a las instancias pertinentes.

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 29°. – La Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Tecnológica de Frontera, a través de su Programa y su Reglamento de alimentación saludable, promueve los siguientes valores:

- Respeto, a lo normado en el presente reglamento.
- Honestidad, en el beneficio ofrecido y recibido.
- Responsabilidad, en los pagos que deba realizarse, en el servicio ofrecido.
- Solidaridad, en brindarse ayuda mutua.
- Lealtad, ser fieles cumplidores de los compromisos asumidos.

Artículo 30°. – Disposiciones finales y vigencia.

Vigencia

El presente reglamento entrará en vigencia al siguiente día de su aprobación y publicación mediante acto resolutivo.