



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 009-2022-CU
Lambayeque, 08 de enero del 2022

VISTO:

El Oficio N° 0028-2022-VIRTUAL-VRACAD, de fecha 05 de enero del 2022, presentado por el Dr. César Augusto Cardoso Montoya, Vicerrector Académico, sobre la aprobación del Reglamento de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

CONSIDERANDO:

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

Que, el artículo 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, y el artículo 9° del Estatuto de la Universidad señalan que el Estado reconoce la autonomía universitaria, la misma que es inherente a las universidades y se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la ley universitaria y las demás normas aplicables.

Que, el artículo 59.2° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, y el artículo 21.2° del Estatuto de la Universidad establece que el Consejo Universitario dentro de sus atribuciones dicta el reglamento general de la universidad, el reglamento de elecciones y otros reglamentos internos especiales, así como vigilar su cumplimiento.

Que, el artículo 65.1.1° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, y el artículo 28.1.1° del Estatuto de la Universidad señalan que el Vicerrector Académico dirige y ejecuta la política general de formación académica en la universidad.

Que, el artículo 175° del Estatuto de la Universidad, y el artículo 79° del Reglamento de Organización y Funciones de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, señala que la Dirección de Bienestar Universitario, es el órgano de línea encargado de organizar, dirigir y ejecutar programas y servicios de salud, orientación psicopedagógica, comedor universitario, recreación y deporte de alta competencia de manera eficiente y oportuna, para el fomento y desarrollo de la comunidad universitaria.

Que, mediante Oficio N° 005-2022-VIRTUAL/CST/DBU, de fecha 04 de enero de 2022, la Directora de la Dirección de Bienestar Universitario, manifiesta al Vicerrector Académico, haber recibido de la Ing. María Cajusol Manayay de la Oficina de Gestión de la Calidad, dos (02) Reglamentos del Componente de Bienestar Universitario- Plan de Emergencia, revisados y aprobados por el equipo técnico de MINEDU; encontrándose entre ellos el Reglamento de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, mismo que tiene por finalidad normar las actividades que protejan la salud de la población universitaria, principalmente de los estudiantes universitarios, que utilizan los servicios de alimentación colectiva, considerando estrategias de alimentación y nutrición saludable a través de la adecuación de hábitos y costumbres alimentarias erróneas, promoviendo estilos de vida saludable, que contribuirá a reducir enfermedades no transmisibles o crónicas asociadas al consumo de alimentos.

Que mediante Oficio N° 0028-2022-VIRTUAL-VRACAD, de fecha 05 de enero del 2022, el Dr. César Augusto Cardoso Montoya, Vicerrector Académico, manifiesta que la Oficina de Gestión de la Calidad, hace llegar para su aprobación, dos (02) Reglamentos del Componente de Bienestar Universitario- Plan de Emergencia, revisados y aprobados por el equipo técnico de MINEDU; encontrándose entre ellos el Reglamento de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

Que, mediante Sesión de Consejo Universitario N° 001-2022-CU, de fecha 08 de enero de 2022, se acordó aprobar el Reglamento de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

Que, en uso de las atribuciones conferidas al Rector en el artículo 62.1 de la Ley Universitaria y el artículo 24.1 del Estatuto de la Universidad;



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N ° 009-2022-CU
Lambayeque, 08 de enero del 2022

SE RESUELVE:

Artículo 1°. – Aprobar el Reglamento de Alimentación Saludable de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, el mismo que se adjunta como anexo y forma parte de la presente resolución.

Artículo 2°. – Dar a conocer la presente resolución al Vicerrector Académico, Vicerrector de Investigación, Dirección General de Administración, Oficina de Planeamiento y Presupuesto, Unidad de Recursos Humanos, Oficina General de Asesoría Jurídica, Órgano de Control Institucional y demás instancias correspondientes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



DR. FREDDY WIDMAR HERNÁNDEZ RENGIFO

Secretario General (e)



Dr. ENRIQUE WILFREDO CARPENA VELÁSQUEZ

Rector



REGLAMENTO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

Aprobado mediante Resolución N°009-2022-CU

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ratificado por
Nutricionista de servicio social	Dirección de Bienestar Universitario	Vicerrectorado Académico	Consejo Universitario
Firma y sello:	Firma y sello:	Firma y sello:	Firma y sello:
Mg. Luz Mariela Velezmoro Delgado Nutricionista	Dra. Marlene Cardozo Quinteros Directora	Dr. Cesar Cardoso Montoya Vicerrector académico	Dr. Enrique Carpena Velásquez Rector



GENERALIDADES

Artículo 1°. - Objetivo

Promocionar la alimentación saludable en los servicios de alimentación colectiva, mejorando la calidad de vida del estudiante, previniendo una mal nutrición por exceso o déficit, y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido en grasas, sodio y azúcar y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de los quioscos, cafeterías y comedor universitario de la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo de la ciudad de Lambayeque.

Artículo 2°. - Finalidad

La finalidad del presente reglamento es normar las actividades que protejan la salud de la población universitaria, principalmente de los estudiantes universitarios, que utilizan los servicios de alimentación colectiva, considerando estrategias de alimentación y nutrición saludable a través de la adecuación de hábitos y costumbres alimentarias erróneas, promoviendo estilos de vida saludable, que contribuirá a reducir enfermedades no transmisibles o crónicas asociadas al consumo de alimentos.

Artículo 3°. - Alcance

A este reglamento se sujetarán todos los servicios de alimentación de carácter colectivo que provean alimentos a estudiantes, docentes y trabajadores administrativos, entendiéndose como servicios de alimentación colectiva a los quioscos, cafeterías, comedor universitario y establecimientos de comidas por administración directa o a través de concesionario y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

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, modifican el Reglamento de la Ley N°30021, ley de promoción saludable para niños, niñas y adolescentes, y el manual de advertencias publicitarias.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 044 2020-PCM, que declara "Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 011-2020-PRODUCE- "Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de prevención y contención del COVID-19".
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, se declara "Estado de Emergencia Nacional" y posteriormente con fecha 04 de junio del 2020 se emite el Decreto Supremo N° 020-2020-SA, que prorroga la emergencia sanitaria a partir del 10 de junio de 2020 hasta un plazo de 90 días calendario.
- 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 Ministerial N° 275-2020-MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 099-MINSA/2020/DGIESP "Directiva Sanitaria que establece las disposiciones para garantizar las prestaciones de prevención y control de la anemia en el contexto del COVID-19"
- Resolución Ministerial N° 431 – 2020 – MINEDU, aprueban Plan de Emergencia de la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo.
- Resolución N° 040-2020-MINSA. "Protocolo para la Atención de Personas con Sospechas o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)".
- 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.
- Resolución N° 004-2020-AU, Aprobar la modificación del Estatuto de la Universidad, y sus modificatorias.
- Resolución N° 020-2021-CU, Reglamento de Organización y Funciones.
- Resolución N° 456-2021-CU, Aprobar el Plan Estratégico Institucional 2022-2026.

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, semi procesada 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.

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 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.

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 constituye un conjunto de pautas sanitarias que deben cumplir los servicios de alimentación colectivos, a fin de garantizar la calidad e higiene de los alimentos que se expenden, promoviendo estilos de vida saludable.

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) Los Consejos y Asamblea Universitaria, personas naturales o jurídicas autorizadas por el Ministerio de Educación y Ministerio de Salud para brindar servicios educativos.
- b) Administradores de los quioscos, cafetines universitarios.
- 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 la finalidad de promover hábitos de alimentación y estilos de vida saludables, la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo por medio de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) -Servicio Social-Servicio de Comedor Universitario, así como las administraciones de todos los servicios de alimentación colectiva, deberán fomentar la educación alimentaria nutricional y la recuperación de la cultura alimentaria en la población universitaria, docentes, trabajadores administrativos, jubilados y la familia universitaria en general. Para el cumplimiento de estos fines, el Ministerio de Educación en coordinación con el Ministerio de Salud, Órgano de Control Interno, Defensoría del Consumidor y otras instituciones vinculadas, elaboraran y difunden leyes, reglamentos, decretos supremos, documentos



técnicos entre otros, relacionados al campo de acción, así como el presente reglamento que regirá en nuestra institución.

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

La Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo 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.

Artículo 10°. - De la actividad física.

La Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo deberá promover la actividad física periódica en la población universitaria como una estrategia para la prevención del sobrepeso, la obesidad, hipertensión arterial, diabetes, dislipidemias entre otras enfermedades no transmisibles, ya que forma parte de estilos de vida saludable, ligado al tema de 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 Pedro Ruíz Gallo -Dirección 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.

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 los quioscos, 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% de 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 ultra procesados con edulcorantes artificiales o naturales no calóricos o edulcorantes calóricos (polialcoholes) que contengan una advertencia sanitaria no deberán ser comercializados en quioscos y 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 pre-envasados 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.
- 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-envasados que no cuenten con etiqueta que indique el contenido nutricional.
- e) Productos alimenticios procesados y ultra procesados deberán cumplir con lo establecido 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 quioscos y cafetines

Los alimentos mínimamente o poco procesados que se comercialicen en los quioscos, cafetines y que se distribuyan también en el comedor universitario, 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.

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 con 10 gramos, 2 cucharaditas de azúcar, por un vaso de 250 mililitros de agua. Priorizar endulzar los alimentos con miel, azúcar morena o panela.

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 de los quioscos, cafetines y comedor universitario sean producidos bajo principios de agricultura orgánica.

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 quioscos, cafeterías y comedor universitario.

La Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo - Dirección General Administración en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario serán responsable de cumplir con los requisitos establecidos en este reglamento para designación o contratación del administrador del quiosco y cafetín universitarios. 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 su modificatoria efectuada mediante D.S. N° 056-2017-EF.

Artículo 16°. - Requisitos de adjudicación de quioscos y cafetines universitarios

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 el quiosco o cafetín universitario, cuente con el Carnet emitido por Municipalidad de la jurisdicción.

c) En el caso de que el administrador de quiosco o cafetín universitario, 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 Pedro Ruíz Gallo - Dirección General de Administración y el administrador del quiosco o cafetín universitario, deberá incluir las disposiciones que apliquen de este reglamento y adicionalmente, deberá contener una cláusula que establezca expresamente la obligación del administrador del quiosco o cafetín, 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 promueva directa o indirectamente el consumo de productos alimenticios no saludables en los quioscos, cafetines 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 quioscos y cafetines universitarios y estos sean transparentes.



CAPÍTULO IV RESPONSABILIDADES

Artículo 18. – Del Coordinador del Programa

El coordinador del Programa y su Reglamento de Alimentación Saludable está a cargo del licenciado en nutrición, este a su vez deberá contar con resolución ministerial de salud (MINSA), de haber realizado el servicio rural y urbano marginal en salud (SERUMS), colegiatura y habilidad profesional, demostrando ética profesional, sólida formación en valores. El profesional nutricionista dependerá de la Dirección de Bienestar Universitario – Unidad de servicios Sociales de la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo, y sus funciones son las siguientes:

- a) Supervisar con la dependencia encargada acerca del registro de los ingresos y egresos por el alquiler del espacio y servicios básicos (luz, agua, desagüe, ornato) destinado para el funcionamiento de los quioscos y cafetines universitarios, ya que los mismos, forman parte del presupuesto de la universidad. Así como también del comedor universitario.
- b) Difundir y sensibilizar en la comunidad universitaria el contenido de este reglamento.
- c) 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.
- d) 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 (quiosco saludable) de los servicios de alimentación colectiva de la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo.
- e) Promover también el consumo de que las loncheras (de trabajadores y familiares) incluyan alimentos saludables, orientando (mediante charlas presenciales, virtuales, radio universitaria y otros medios de difusión) para evitar que incluyan alimentos de bajo valor nutricional, con exceso de sal, azúcar, aditivos y grasas saturadas.
- f) Promover el respeto y rescate de la cultura alimentaria (conocer su patrón alimentario), en la comunidad universitaria.
- g) Informar de alguna irregularidad en la prestación del servicio que presta los quioscos, cafetines y comedor universitario a la DBU (Dirección de Bienestar Universitario), coordinando a su vez con GERESA (Gerencia Regional de Salud de



Lambayeque) que pertenece al Ministerio de Salud, también al Órgano de Control Interno-Lambayeque, la Defensoría del Consumidor, para que éstas, con base a sus competencias, sigan los procesos establecidos en las leyes respectivas.

h) Invertir los recursos provenientes (merced conductiva) de los servicios de alimentación colectiva, en el mantenimiento, funcionamiento, buen uso de los mismos, y sus actuaciones, serán responsabilidad de la Dirección General de Administración (DGA) y estarán sujetas a fiscalización por las instancias controladoras.

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

La persona administradora del quiosco, cafetín y comedor universitario 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.

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 Pedro Ruíz Gallo 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 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.
- 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-Lambayeque, 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 impartan las dependencias inmersas al tema de la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo, 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 para el estudiante del comedor universitario, como para los que perciben beca alimentaria (PRODAC, talleres de danzas, grupos estudiantiles 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 en dos pisos y dos turnos: son un número de 50 personas.

- Chef: 02
- Cocineros: 08
- Ayudantes de cocina: 04
- Reposteras turno día: 08
- Reposteras turno tarde: 08
- Personal de limpieza y lavado de charolas, menaje, utensilios: 14 (07 en cada turno)



- Almacenero: 02
- Chofer de compras y estibador: 02
- Administrador: 02

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

Artículo 24°. - Control y vigilancia.

La Universidad Pedro Ruíz Gallo, 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 Consejo Nacional de Protección del Consumidor, bajo el liderazgo de Indecopi-Lambayeque (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 quioscos, cafetines y comedor universitario 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 Gerencia Regional de Salud.



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:

- a) Que las quioscos, cafetines y comedor universitario que ya estén funcionando, se capaciten y gestionen las autorizaciones sanitarias y carnetización de manipuladores de alimentos correspondientes.
- b) Que la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo –Dirección de Bienestar Universitario con sus instancias competentes, facultades, Gerencia de Imagen Institucional y Relaciones Públicas 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 Pedro Ruíz Gallo, 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 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.