

Universidad José Carlos Mariátegui



**REGLAMENTO DEL PROGRAMA
DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

2025



RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 1472-2024-CU-UJCM

Moquegua, 16 de diciembre de 2024

VISTO Y OÍDO:

El pedido efectuado por la Dra. Hilda Elizabeth Guevara Gomez, Vicerrectora Académica de la Universidad José Carlos Mariátegui, sobre aprobación de documentos respecto a medios de verificación de la Condición Básica de Calidad V, Componente 5.3, Indicador 28, de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), para la presentación del expediente de licenciamiento institucional de esta Casa Superior de Estudios; y,

CONSIDERANDO:

Que, el art. 18° de la Constitución Política del Estado, concordante con el art. 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, precisa 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 Leyes;

Que, mediante Resolución de Consejo Universitario N° 0408-2022-CU-UJCM, de fecha 11 de febrero de 2022, en su artículo primero, se dispuso que la Universidad José Carlos Mariátegui, se presente a un nuevo proceso de Licenciamiento, de acuerdo a la normativa establecida para tal fin; en su artículo segundo, se encargó a la Oficina de Calidad Universitaria y Acreditación, la socialización de la normativa respecto al nuevo proceso de Licenciamiento; y en su artículo tercero, se precisó que para la implementación de lo dispuesto en el artículo primero de la Resolución, se deberá designar la Comisión Responsable del Licenciamiento Institucional de la Universidad José Carlos Mariátegui;

Que, mediante Resolución de Consejo Universitario N° 1287-2024-CU-UJCM, de fecha 15 de noviembre de 2024, se ratificó la Resolución Rectoral N° 0615-2024-R-UJCM, de fecha 04 de noviembre de 2024, que en su artículo primero, aprueba la conformación de la Comisión de Licenciamiento de la Universidad José Carlos Mariátegui, conforme se detalla en la parte resolutive de la Resolución; y, en su artículo segundo, se dejó sin efecto, toda disposición que contravenga lo establecido en el artículo primero de la Resolución;

Que, la Resolución del Consejo Directivo N° 043-2020-SUNEDU/CD, publicada el 25 de mayo de 2020, aprueba el Reglamento del procedimiento de licenciamiento para universidades nuevas; y, la Resolución de Superintendencia N° 0055-2021-SUNEDU, publicada el 16 de setiembre de 2021, 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";

Que, la Condición Básica de Calidad V: Responsabilidad Social Universitaria y Bienestar Universitario, señala que: Cada universidad, en el ejercicio de su autonomía, genera un impacto tanto en su entorno como en su comunidad estudiantil. Así, la universidad implementa la responsabilidad social contribuyendo al desarrollo sostenible de su contexto local. De igual manera, la universidad garantiza servicios que provean bienestar universitario, así como el desarrollo integral de los miembros de esta comunidad;

Que, mediante Oficio N° 0639-2024-VRA./UJCM, con fecha de recepción 12 de diciembre de 2024, la Dra. Hilda Elizabeth Guevara Gomez, Vicerrectora Académica, eleva al Despacho de Rectorado, para su aprobación en sesión de Consejo Universitario, los documentos debidamente codificados en el Formato ISO 9001, respecto a medios de verificación de la Condición Básica de Calidad V, Componente 5.3, Indicador 28, de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), para la presentación del expediente de licenciamiento institucional de esta Casa Superior de Estudios.

Que, mediante Expediente N° 03004A-R-UJCM, de fecha 12 de diciembre de 2024, el Rector de la Universidad José Carlos Mariátegui, considera que la documentación citada en el párrafo precedente se trate en el Pleno de Consejo Universitario;

Que, en Sesión Ordinaria de Consejo Universitario, de fecha 12 de diciembre de 2024, se puso a consideración de los señores consejeros, el pedido efectuado por la Dra. Hilda Elizabeth Guevara Gomez, Vicerrectora Académica de esta Casa Superior de Estudios; y, previo análisis y debate, se acordó por unanimidad, aprobar, los documentos respecto a medios de verificación de la Condición Básica de Calidad V, Componente 5.3, Indicador 28, de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), para la presentación del expediente de licenciamiento institucional de la Universidad José Carlos Mariátegui, los cuales se detallan en la parte resolutive de la presente Resolución; y,

Estando a la documentación sustentatoria, a lo acordado en Sesión Ordinaria de Consejo Universitario, de fecha 12 de diciembre de 2024, y en uso de las atribuciones que le confiere el Artículo 58 del Estatuto de la Universidad, concordante con los Art. 58° y 59° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, y demás normas vigentes;

...//



Universidad José Carlos Mariátegui

SECRETARÍA GENERAL

-2-

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 1472-2024-CU-UJCM

Moquegua, 16 de diciembre de 2024

SE RESUELVE:

Artículo Único. – **APROBAR**, los documentos respecto a medios de verificación de la Condición Básica de Calidad V, Componente 5.3, Indicador 28, de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), para la presentación del expediente de licenciamiento institucional de la Universidad José Carlos Mariátegui, los cuales se detallan a continuación:

CONDICIÓN BÁSICA DE CALIDAD V

➤ COMPONENTE 5.3 – INDICADOR 28:

MV1 – PROGRAMAS Y SERVICIOS DE BIENESTAR UNIVERSITARIO:

1. PROGRAMAS DE BECAS POR SITUACIÓN ECONÓMICA, RENDIMIENTO ACADÉMICO Y RENDIMIENTO DEPORTIVO DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
2. SERVICIO DE SALUD DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
3. SERVICIO PSICOPEDAGÓGICO DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
4. PROGRAMA DE PREVENCIÓN E INTERVENCIÓN EN CASOS DE ACOSO SEXUAL DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
5. PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
6. PROGRAMA DE INSERCIÓN LABORAL Y SEGUIMIENTO AL EGRESADO DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
7. PROGRAMA DEPORTIVO DE FORMACIÓN – RECREACIÓN DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
8. PROGRAMA DEPORTIVO DE ALTA COMPETENCIA (PRODAC) DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
9. PROGRAMA DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS Y CULTURALES DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
10. PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.
11. PROGRAMA DE ACCESO, PERMANENCIA Y ACOMPAÑAMIENTO (SERVICIO SOCIAL) DE LA UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI.

MV2 – POLÍTICAS DE BIENESTAR CON PLANIFICACIÓN PARA EL DESARROLLO PROGRESIVO DE CADA SERVICIO Y PROGRAMA.

De conformidad a lo acordado en Sesión Ordinaria de Consejo Universitario, de fecha 12 de diciembre de 2024, a los considerandos y a la documentación que forma parte de la presente Resolución.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.



UNIVERSIDAD "JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI"

Dr. LUIS DELFIN BERMEJO PERALTA
RECTOR



UNIVERSIDAD "JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI"

DR. ARTURO JESUS COSÍ BLANCAS
SECRETARIO GENERAL

SG-UJCM
DISTRIBUCIÓN
• CCJA
C.C. ARCHIVO

ÍNDICE

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES	3
CAPITULO II BASE LEGAL	3
CAPITULO III ESPECIFICACIONES	4
CAPÍTULO IV DE LA ORGANIZACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	5
CAPITULO V DE LOS OBJETIVOS: PROGRAMA ALIMENTACIÓN SALUDABLE ...	6
CAPITULO VI RESPONSABILIDADES	8
CAPITULO VII DEL PRESUPUESTO ASIGNADO	9
DISPOSICIONES TRANSITORIAS.....	9
DISPOSICIONES FINALES	9

	REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Código:	VA-RE-006
		Versión:	01
		Fecha:	15-11-2024
		Página:	3 de 10

REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- OBJETIVO

El presente reglamento tiene como objetivo establecer pautas sanitarias que debe cumplir los servicios de alimentación colectivos que se brindan en la Universidad José Carlos Mariátegui (en adelante, la Universidad), a fin de garantizar la calidad e higiene de los alimentos que se expenden, promoviendo estilos de vida saludable.

Artículo 2.- FINALIDAD

La finalidad del presente reglamento es normar la promoción de la salud desde la perspectiva de la alimentación, promoviendo hábitos saludables, contribuyendo a reducir enfermedades no transmisibles o crónicas asociadas al consumo de alimentos.

Artículo 3.- DEL ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento son de aplicación al interior del campus universitario de la Universidad. Asimismo, alcanzan a todos los miembros de la comunidad universitaria en su conjunto; y a los administradores o comercializadores de quioscos, cafetines que preparen manipulen, distribuyan, vendan y promocionen productos alimenticios al interior del campus y las actividades relacionadas a ésta.

CAPITULO II

BASE LEGAL

Artículo 4.-

Este Reglamento se sustenta en la:

- a) Constitución política del Perú
- b) Ley universitaria N°30220 y sus modificatorias (10-05-2020)
- c) Ley N°30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable
- d) DECRETO SUPREMO N° 017-2017-SA, que reglamenta la presente ley.



REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Código:	VA-RE-006
Versión:	01
Fecha:	15-11-2024
Página:	4 de 10

- e) Decreto supremo N°007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- f) Estatuto de la Universidad Mariátegui.
- g) Reglamento General de la Universidad.
- h) Reglamento de Organización y funciones
- i) Manual de Organización y funciones

CAPITULO III ESPECIFICACIONES

Artículo 5.- GLOSARIO DE TÉRMINOS:

- a) **Administrador de tienda, quisco o cafetín:** Persona natural o jurídica, a quien la universidad, a través de un contrato que incluye condiciones generales y específicas, entrega en alquiler, concesión el establecimiento destinado para tal fin.
- b) **Alimentación saludable:** Aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia, desarrollo y crecimiento adecuado.
- c) **Alimento:** Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.
- d) **Alimento seguro:** Es aquel que está libre de contaminación por bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes físicos externos. Un alimento seguro es llamado también inocuo.
- e) **Alimentos no saludables:** Comúnmente llamados “comida chatarra”, son todos aquellos que no poseen un valor nutricional adecuado, es decir, que no aportan beneficios a la salud
- f) **Alimentos y bebidas saludables:** Estos incluyen frutas, vegetales; cereales integrales, panes y pastas, leche, yogurt y otros productos lácteos, carnes magras, pescado, frijoles, y agua.



REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Código:	VA-RE-006
Versión:	01
Fecha:	15-11-2024
Página:	5 de 10

- g) **Alimentos procesados:** Pueden ser definidos como: "Alimentos modificados de su estado original a través de una gran variedad de tipos de procesamiento, con diversas finalidades"
- h) **Comunidad universitaria:** Comunidad formada por profesores, estudiantes y personal de administración y servicios de las universidades.
- i) **Cultura alimentaria:** Modelos alimentarios y nutricionales que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. También se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones asociados.
- j) **Etiqueta nutricional:** Enumera la cantidad de calorías, carbohidratos, grasas, fibra, proteínas y vitaminas por ración del alimento.
- k) **Nutrientes críticos:** Los nutrientes críticos son aquellos cuyo déficit o exceso en la alimentación constituye un factor de riesgo.
- l) **Sobrepeso u obesidad:** Son distintos grados de exceso de peso corporal que conlleva un aumento de grasa. El sobrepeso es la antesala de la obesidad. No son "problemas estéticos"; la obesidad es una enfermedad crónica que requiere, por lo tanto, tratamiento.
- m) **Quisco saludable:** Lugar estratégico que oferta y promueve el consumo de alimentos saludables en la comunidad educativa e implementa normas sanitarias de calidad e inocuidad que contribuyan a la generación de prácticas saludables en alimentación y nutrición.

CAPÍTULO IV

DE LA ORGANIZACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Artículo 6.- DE LA ORGANIZACIÓN

El servicio de salud, es el responsable inmediato de dirigir y coordinar la planificación, programación, ejecución, supervisión y evaluación de las actividades del Programa de Alimentación Saludable. Está organizado jerárquicamente e internamente de la siguiente manera:

	REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Código:	VA-RE-006
		Versión:	01
		Fecha:	15-11-2024
		Página:	6 de 10

- a) Vicerrectorado académico
- b) Oficina de Bienestar Universitario
- c) Servicio de salud
- d) Programa de Alimentación Saludable

Artículo 7.- DE LA DESCRIPCIÓN

El Programa de Alimentación Saludable se define como un conjunto de pautas sanitarias que debe cumplirse a fin de, promover estilos de vida saludable, el mismo que está dirigido a la población estudiantil, docentes, personal administrativo y personal del Programa de Alimentación Saludable.

CAPITULO V

DE LOS OBJETIVOS: PROGRAMA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Artículo 8.- DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Promocionar la alimentación saludable a través del Servicio de salud de la Unidad de Bienestar Universitario, mejorando la calidad de vida de los estudiantes, previniendo la malnutrición por exceso o por déficit y vigilar el expendio de alimentos en los cafetines al interior del campus universitario, que no aportan una alimentación saludable.

Artículo 9.- DE LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.

Con la finalidad de promover estilos de vida saludables y hábitos de alimentación, la Universidad, a través de la Unidad de Bienestar Universitario, en articulación con el Servicio de Salud impulsa políticas en favor de la educación para la salud, con el propósito de contribuir al desarrollo integral de los estudiantes.

Artículo 10.- DE LA ATENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD ALIMENTARIA.

La Universidad Mariátegui, a través de la Oficina de Bienestar Universitario, en articulación con el Servicio de Salud, y con el apoyo del Nutricionista, se encarga de dar impulso y ejecutar el programa de alimentación saludable.



REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Código:	VA-RE-006
Versión:	01
Fecha:	15-11-2024
Página:	7 de 10

Artículo 11.- DE LA ACTIVIDAD FÍSICA.

La Universidad, a través de la Unidad de Bienestar Universitario, promueve la actividad física en la comunidad universitaria, como estrategia para prevenir el sobrepeso, la hipertensión arterial, diabetes, entre algunas enfermedades no transmisibles; considerando que está ligada al tema de alimentación saludable.

Artículo 12.- CRITERIOS PARA EL EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS

Los productos alimentarios procesados y ultra procesados que contienen nutrientes críticos como: azúcares libres, grasas totales, grasas saturadas y edulcorantes que se comercialicen dentro de la Universidad deben cumplir con los siguientes criterios establecidos 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. Y es obligatorio en todos los establecimientos del país

Artículo 13.- LINEAMIENTOS DE CUMPLIMIENTO EN CAFETINES.

Los Alimentos mínimamente o poco procesados que se comercialicen en los cafetines de la Universidad deben cumplir con los siguientes lineamientos:

- a) Cumplir con las normas técnicas de alimentos establecido por el Ministerio de Salud en lo referente a higiene personal, requisitos sanitarios e higiene de equipos y utensilios, así como de la manipulación de alimentos y el presente reglamento de alimentación saludable.
- b) Priorizar el expendio de frutas y verduras. Estas pueden ser servidas enteras o cortadas en diferentes formas: crudas, solas o mezcladas.
- c) Priorizar el Consumo de agua segura y refrescos de frutas: 100% natural. con frutas de estación sin edulcorantes artificiales de preferencia con azúcar morena.
- d) Alimentos preparados con grasa o frituras no se recomienda todos los días.



**REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

Código:	VA-RE-006
Versión:	01
Fecha:	15-11-2024
Página:	8 de 10

- e) Se debe priorizar la preparación de alimentos a la plancha, horneados o hervidos.
- f) Preferentemente las frutas y hortalizas que se utilicen en la preparación de alimentos en los cafetines sean productos orgánicos.

**CAPITULO VI
RESPONSABILIDADES**

**Artículo 14.- DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN
SALUDABLE**

El responsable del Programa de Alimentación saludable estará a cargo de un profesional Licenciado en nutrición; el profesional en nutrición dependerá del servicio de salud de la Unidad de Bienestar Universitario, y son sus funciones:

- a) Implementar el programa de alimentación saludable.
- b) Elaborar el plan de trabajo anual para el desarrollo del programa a su cargo.
- c) Difundir y sensibilizar a los miembros de la comunidad universitaria, el presente reglamento socializándolo, absolviendo preguntas relacionadas a éste.
- d) Implementar prácticas educativas encaminadas a la promoción de hábitos alimenticios saludables, práctica de actividad física y estilos de vida saludables, en coordinación con el programa de formación deportiva – recreacional.
- e) Ejecutar el manejo del programa de alimentación saludable y elaborar planes nutricionales enfocados a estudiantes en riesgo.
- f) Brindar orientación y consejo a las personas directamente relacionadas con la manipulación, preparación y distribución de alimentos y bebidas en los cafetines al interior del campus.
- g) Supervisar e informa sobre las condiciones de la prestación del servicio del cafetín al interior del campus.

	REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Código:	VA-RE-006
		Versión:	01
		Fecha:	15-11-2024
		Página:	9 de 10

CAPITULO VII DEL PRESUPUESTO ASIGNADO

Artículo 15.-

Serán financiadas de acuerdo al plan operativo anual de la Universidad.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA:

Personas que comercialicen, preparen, manipulen, distribuyan, vendan y promocionen productos alimenticios al interior del campus y las actividades relacionadas a ésta, deberán gestionar las autorizaciones sanitarias y carnetización de manipuladores de alimentos correspondientes.

SEGUNDA:

La Oficina de Bienestar Universitario a través del servicio de salud y el responsable del programa de alimentación saludable, están facultados para realizar visitas de inspección inopinada a los cafetines o al que haga sus veces, donde verificará lo no regulado en el presente reglamento e informará a las instancias pertinentes.

TERCERA:

Realizar la revisión periódica del presente reglamento a fin de actualizarlo de manera progresiva de acuerdo las necesidades institucionales y en concordancia con la normativa vigente.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA:

Cualquier asunto no contemplado en el presente reglamento, será resuelto por la jefatura de la Oficina Bienestar Universitario y el Vicerrectorado académico.

	REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Código:	VA-RE-006
		Versión:	01
		Fecha:	15-11-2024
		Página:	10 de 10

HISTORIAL DE CAMBIOS

Versión	Fecha de Modificación	Descripción del Cambio	Nombre y cargo de quien solicitó el cambio
1	15/11/2024	REGLAMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Miembros del Consejo Universitario