

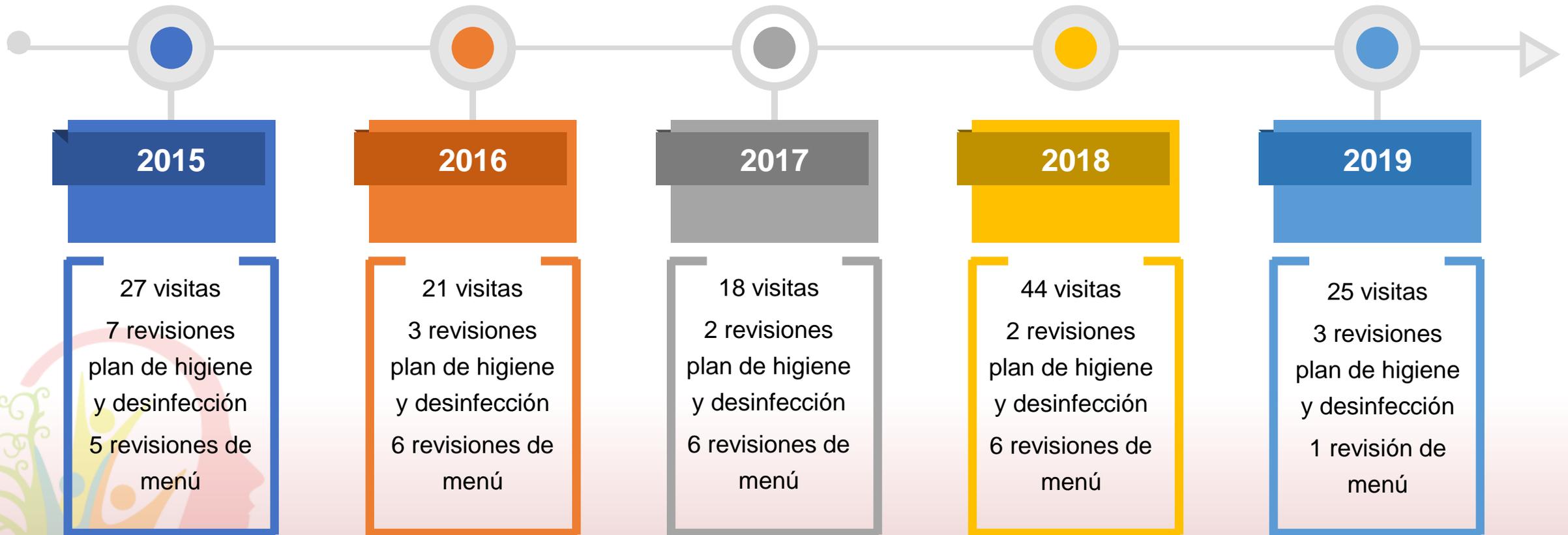
# **Sistema Institucional de Sodas y Afines de la Universidad Nacional**

**Principales logros  
2015-2020**

***Dra. Susana Ruiz Guevara***

# Acciones realizadas por las instancias que conforman la Comisión Coordinadora del SISAUNA, entre julio de 2015 y junio de 2020

## 1. Visitas, revisión del Plan de higiene y desinfección y revisiones a los menús, Área de Nutrición



## 2. Direcciones Ejecutivas con sodas a cargo

Aplican el instrumento de inspección de cumplimiento del contrato

**01**

Junio

**02**

Octubre



### 3. Capacitaciones realizadas por el Programa UNA Campus Sostenible

- Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos.

2015

- Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos.
- Manejo de aceites vegetal y residual.

2016

- Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos.

2017

- Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos.
- Manejo de aceites vegetal y residual.

2018

- Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos.
- Manejo de aceites vegetal y residual.

2019

# Programa UNA Campus Sostenible

Desde el 2013 realiza evaluaciones ambientales (mensualmente)



Evaluaciones de las trampas de grasas



# Otras acciones

PRODEMI	PGF (Sección de Tesorería)	Sección de Mantenimiento	Sección de Seguridad Institucional	Proveeduría Institucional
Informe de Estado de las Obras y Mobiliario, así como del Plan de Atención Integral de Obras en las Sodas cuando corresponde.	Informe anual, detallado por soda comedor, sobre el estado de los pagos de mensualidades por concepto de alquileres de instalaciones, así como del seguimiento a la gestión de cobro de cuentas por cobrar pendientes.	Seguimiento al procedimiento de cobro de agua a concesionarios con hidrómetro instalado con la medición y remite los datos al PGF.	Brinda los servicios de seguridad y vigilancia a las sodas, como parte de las instalaciones universitarias mediante rondas.	Asesora en el procedimiento para la contratación administrativa a seguir de acuerdo con lo establecido en la Ley y las actividades que conlleva, para el otorgamiento de una concesión de soda institucional.



## Ejecución presupuestaria SISAUNA, 2015-2020

Año	Presupuesto de operación	Presupuesto de inversión	Total presupuestado	Total ejecutado
2015	₡10.391.341,90		₡10.391.341,90	*₡12.541.000,00
2016	₡10.744.175,00		₡10.744.175,00	₡7.665.360,00
2017	₡6.957.525,00	₡13.625.000,00	₡20.582.525,00	**₡16.510.523,06
2018	₡7.684.770,00	₡14.900.000,00	₡22.584.770,00	***₡17.486.770,00
2019	₡8.907.286,00	₡11.790.000,00	₡20.697.288,00	****₡13.375.485,86
2020	₡11.138.095,00	₡11.790.000,00	₡22.928.095,00	*****₡2.000.000,00

Fuente: Coordinación, SISAUNA.

Notas:

\* La diferencia presupuestaria fue asumida por la VVE.

\*\*Se devolvieron ₡4 millones, a la Vicerrectoría de Administración, del estudio de sodas que no se pudo realizar este año.

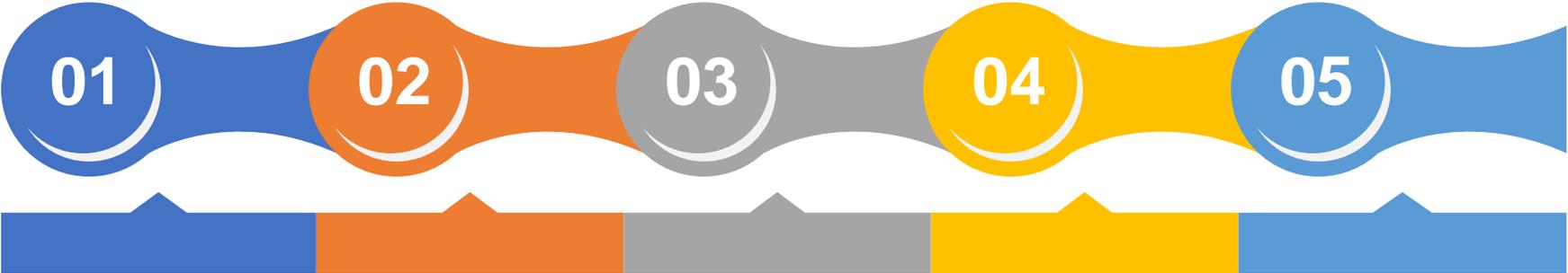
\*\*\* Se devolvió a la Vicerrectoría de Administración el presupuesto no utilizado (₡5.098.000,00).

\*\*\*\* Se realizó devolución de presupuesto no utilizado a la VADM, según modificaciones 59222 y 58857 por un monto de ₡7.321.802,14 (no se pudo comprar: las trampas de grasa por falta de permiso de PRODEMI, el mueble para vajilla sucia de la soda FCEN porque costo superaba lo presupuestado en más de 6 millones y los estantes de la soda de Liberia porque la Sede no realizó los trámites requeridos ante PRODEMI).

\*\*\*\*\* En el primer semestre no se pudieron contratar los análisis microbiológicos por cierre de las sodas comedor por situación del COVID19.

\*\*\*\*\* En espera de comprar 6 microondas y de recibir proforma para contratación de Sistema de seguridad de la Soda de la FCEN (entre 8 ó 9 millones). Además, el presupuesto ingresó hasta el 19 de mayo 2020.

# Acciones realizadas: 2015



Campaña para Evitar el Consumo de Bebidas Energéticas

Programa UNA-Campus Sostenible realizó el “Día del ambiente: reduce tu huella alimentaria”

Se aprobó incluir en el Plan de Trabajo de 2016, una capacitación sobre el manejo de desechos utensilios.

Se acordó realizar los análisis microbiológicos a todas las sodas institucionales

Se recibió Informe del “Proyecto inocuidad alimentaria en las sodas comedor UNA”



# Acciones realizadas: 2016

Se acordó solicitar la designación de un representante de la Proveduría Institucional y de PRODEMI (invitados permanentes).

Se inauguraron las nuevas instalaciones de las sodas-comedor de los Campus Sarapiquí y Benjamín Núñez.

01

Se estableció como tema prioritario desarrollar la “Definición de Políticas de Calidad”.

02

03

Se solicitó a la VADM administrar SISAUNA.

04

05

Se elaboró el “Instructivo uso de microondas”.

# Acciones realizadas 2017

01

Se presentaron los resultados de la encuesta realizada por parte de la Federación de Estudiantes (FEUNA).

02

Envío a concesionarios: "Lineamientos para prevenir la contaminación en los alimentos".

03

Contratación de rediseño y mejoras del sistema de Gas LP en las sodas institucionales.

04

Eliminación de la guarnición harinosa y aumento del peso de la guarnición vegetal.

05

Se analizó la necesidad de realizar un estudio de los costos de operación de las sodas en la UNA.

06

Prohibición en el uso de pajillas, removedores y empaques plásticos desechables en los servicios de alimentación.



# Acciones realizadas: 2018

01

Exámenes microbiológicos con resultados negativos, se realizaron acciones inmediatas de mejoras y se hicieron nuevos exámenes.

02

Estudio de costos de operación de las sodas de la Universidad Nacional. Se contó con apoyo económico de la VADM.

03

Campaña Grasas Trans



04

Se adquirió un medidor de compuestos polares, para medir la oxidación de los aceites utilizados en los servicios de alimentos.

# Acciones realizadas: 2019

## Campaña “Semáforo de la higiene”



## Taller Modelo de Sodas Modelo actual de SISAUNA

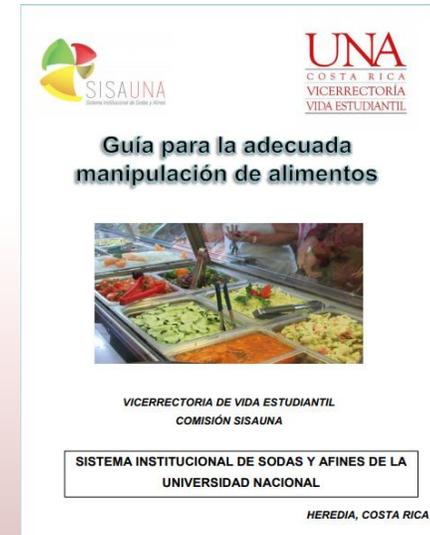


Fuente: Sistema Institucional de Sodas y Afines de la Universidad Nacional (SISAUNA).

## Campaña “Comé y disfrutá sin dejar huella”



## Capacitación Inspección, verificación y mantenimiento de instalaciones que utilicen gas LP, a cargo de la CIEUNA



# Acciones realizadas: 2020

01

PRODEMI expuso el tema de manipulación del sistema de gas y electricidad de las sodas institucionales.

02

Cierre de sodas por emergencia nacional. Aprobación de exoneración del pago de alquiler y servicios públicos.

Propuesta de modificación al Artículo 4 del Reglamento de SISAUNA.

03

Definición de áreas por evaluar. Nueva plantilla que incluye: infraestructura, servicios, nutrición, ambiente, multas y sanciones.

04

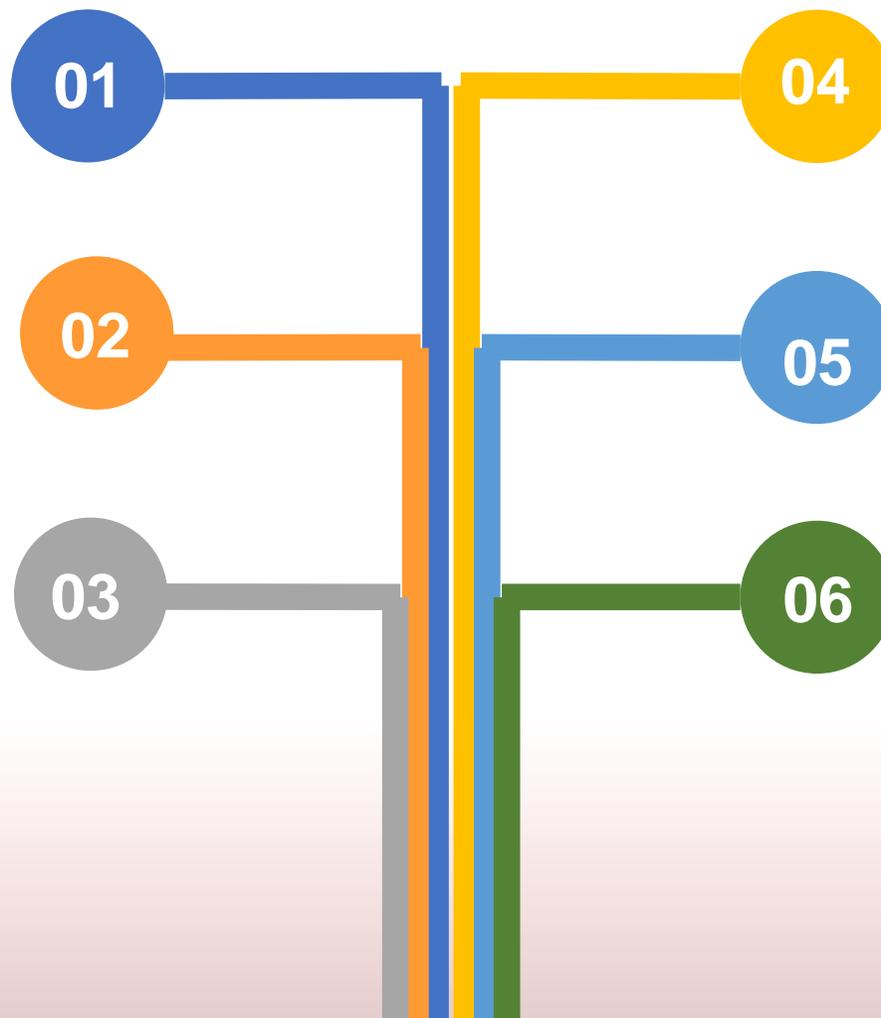


# Temas pendientes de seguimiento

Aprobación del Instructivo “Seguimiento a Sodas Comedor”.

Activar la relación con el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA).

Designar a una persona para que le dé seguimiento permanente a la actualización del sitio web de SISAUNA.



Aprobar nuevo instructivo que se utilizará en la evaluación a las sodas-comedor por parte de las Direcciones Ejecutivas.

Priorizar el tema de mejoras en el sistema de gas de las sodas institucionales.

Solicitar a la VADM que valore la posibilidad de incrementar la partida presupuestaria

