

Vicerrectoría de Vida Estudiantil
Sistema Institucional de Sodas y Afines de la Universidad Nacional
(SISAUNA)

INFORME
Periodo julio 2015-junio 2020

Elaborado por:

Dra. Susana Ruiz Guevara
Vicerrectora de Vida Estudiantil

Mag. Ligia López Cerdas
Directora Ejecutiva, Vicerrectoría de Vida Estudiantil

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

La Comisión Coordinadora del Sistema de Sodas Universitarias fue establecida por el Consejo Universitario, mediante acuerdo SCU-2228-2004, del 19 de noviembre del 2004 y su instancia rectora y responsable es la Vicerrectoría de Vida Estudiantil (VVE).

Actualmente, la Universidad Nacional cuenta con 12 concesiones de sodas en los diferentes Campus de la Institución, cuyo objetivo es brindar a la población universitaria un servicio de alimentación sano, balanceado y en un marco de adecuadas prácticas ambientales, higiénicas y salubres.

De acuerdo con lo estipulado en la Gaceta Extraordinaria N° 20-2016, al 30 de noviembre de 2016, UNA-SCU-ACUE-2121-2016, del 21 de noviembre de 2016, Anexo 5, en la que se publicó el Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas, la Universidad Nacional ofrece a la comunidad universitaria espacios para la adecuada alimentación y esparcimiento, producto de lo anterior, debe tomar las previsiones para velar por el adecuado funcionamiento de las sodas universitarias en los distintos campus universitarios, teniendo como referente las normas establecidas por la institución y en atención prioritaria a la calidad del servicio hacia el usuario.

Asimismo, en el Artículo 2: Definición del Sistema Institucional de Sodas y Afines, se indica que el SISAUNA

“constituye el conjunto de instancias universitarias, a saber, la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, Vicerrectoría de Administración, Direcciones Administrativas de las facultades, centros y sedes que tienen sodas asignadas, el Programa Campus Sostenible, y el Directorio de la FEUNA, sus respectivas competencias y la instancia rectora que regula y da seguimiento a la prestación del servicio de alimentación, de calidad en las sodas institucionales”.

A continuación, se mencionan las instancias, las funciones de las instancias y los nombres de las personas que, actualmente, conforman dicha Comisión (Artículos 4, 6 y 7 del Reglamento):

Figura 1. Instancias que conforman la Comisión Coordinadora del SISAUNA



Fuente: Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas.

Cuadro 1. Conformación de la Comisión Coordinadora del SISAUNA

Instancia	Nombre del representante	Funciones
Vicerrector(a) de Vida Estudiantil, quien preside.	Dra. Susana Ruiz Guevara	6.1. El (la) Vicerrector(a) Vida Estudiantil: a. Asumir la responsabilidad del funcionamiento del sistema. b. Elevar las propuestas de mejora del Sistema a los órganos competentes. c. Coordinar, articular, vincular y dar seguimiento al proceso.
Director(a) Ejecutivo(a) de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, quien preside en ausencia del (la) Vicerrector(a) de Vida Estudiantil, o en su ausencia la persona que designe entre sus miembros la Comisión Coordinadora de SISAUNA.	Mag. Ligia López Cerdas	6.2. Las Direcciones Administrativas: a. Garantizar la operacionalización derivada de lo establecido en los contratos y su seguimiento. b. Supervisar el cumplimiento de los lineamientos y acuerdos que emane el SISAUNA. c. Tramitar ante la Proveduría Institucional la solicitud de investigación al concesionario producto de incumplimientos del contrato.
Director(a) Administrativo(a) de Facultad, Centro, Sede, Sección Regional, Campus o instancia universitaria donde opere una soda o servicio afín.	<ul style="list-style-type: none"> MAP. Gloriana Villegas Sánchez, Directora Ejecutiva, Facultad de Ciencias de la Salud Mag. Dennis Alberto Viquez Ruiz, Director Ejecutivo, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Lic. Mario Vargas León, Director Ejecutivo, Facultad de Ciencias de la 	

Instancia	Nombre del representante	Funciones
	Tierra y el Mar <ul style="list-style-type: none"> • Licda. Ericka Villalobos Hernández, Directora Ejecutiva, CIDE • Licda. Ivonne Solano Campos, Coordinadora Administrativa- Sección Regional Huetar Norte y Caribe • M.Sc. Cindy Palacios Rojas, Directora Ejecutiva, Sede Regional Brunca • M.Sc. Ivannia Montero Robles, Directora Ejecutiva, Sede Regional Chorotega • M.Sc. Margarita Silva Hernández, Directora, Museo de Cultura Popular 	
Representación Estudiantil designada por el Directorio de la FEUNA	<ul style="list-style-type: none"> • Sr. Ruby Bentancourt Losada, Representante Estudiantil, FEUNA 	6.3. La representación del directorio de la FEUNA <ol style="list-style-type: none"> a. Canalizar las necesidades estudiantiles emanadas por cada asociación de estudiantes que representa la población atendida por los servicios de soda comedor.
Representante de la Vicerrectoría de Administración.	<ul style="list-style-type: none"> • M.Sc. Laura Granda Vargas, Directora Ejecutiva, Vicerrectoría de Administración 	6.4. El representante de la Vicerrectoría de Administración <ol style="list-style-type: none"> a. Coordinar de forma efectiva las acciones administrativas a efectuarse según los lineamientos emanados por el SISAUNA. b. Garantizar una vinculación expedita con las instancias adscritas a la Vicerrectoría de Administración.
Representante del Programa UNA Campus Sostenible.	<ul style="list-style-type: none"> • M.Sc. Julián Rojas Vargas 	6.5. El representante del Programa UNA Campus Sostenible <ol style="list-style-type: none"> a. Velar por el adecuado cumplimiento de las políticas ambientales enmarcado dentro del Programa de Gestión ambiental Institucional en los servicios de sodas y afines. b. Capacitar al personal de servicios de sodas y afines sobre el manejo adecuado de los residuos en la UNA. c. Generar diagnósticos de la situación ambiental en los servicios de sodas y afines.
Nutricionista, Departamento de Salud, Vicerrectoría de Vida Estudiantil.	<ul style="list-style-type: none"> • Licda. Jenny González Murillo, Nutricionista, Departamento de Salud 	ARTÍCULO 7: DE LA INSTANCIA TÉCNICA DE NUTRICIÓN: El sistema contará con una o un nutricionista, funcionario de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil que tendrá las siguientes funciones: <ol style="list-style-type: none"> a. Realizar visitas periódicas de evaluación de los componentes nutricionales aplicables a los servicios de alimentos en concesión. b. Verificar las porciones servidas a los

Instancia	Nombre del representante	Funciones
		usuarios de los Servicios de Alimentos. c. Programar la revisión anual de los menús. d. Asesorar técnicamente en todo el proceso de licitación y valoración de ofertas, así como el funcionamiento en general de los servicios de sodas y afines.

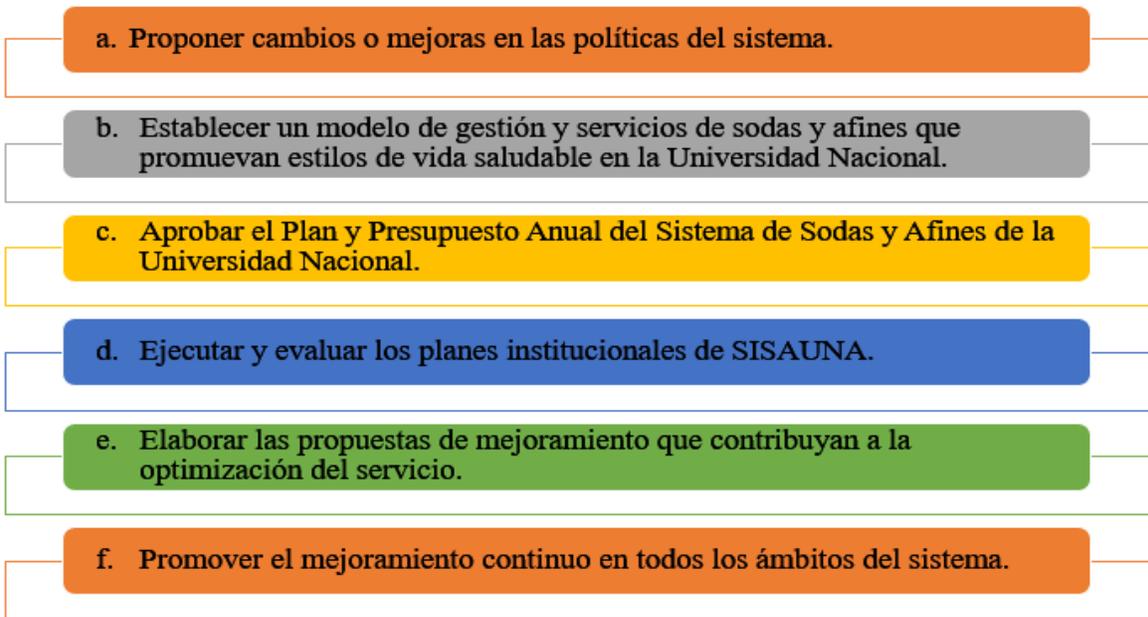
Fuente: Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas.

Notas:

- a. La conformación se estipula en el Artículo 4, las funciones en el Artículo 6 del Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas y las funciones de la instancia técnica de nutrición en el Artículo 7 de dicho reglamento.
- b. En esta comisión también participa, como invitada permanente, la Licda. Ligia González Vargas, en calidad de Representante de la Proveduría Institucional.

En cuanto a las funciones de la Comisión Coordinadora del SISAUNA, éstas se encuentran establecidas en el Artículo 5 del Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas y se mencionan a continuación:

Figura 2. Funciones de la Comisión Coordinadora del SISAUNA



Fuente: Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas.

Instancias de apoyo del SISAUNA

De acuerdo con lo establecido en el Artículo 8, de ese mismo reglamento, a las instancias que tienen “relación con la labor y funcionamiento de las sodas y afines, les corresponde brindar el apoyo y acompañamiento necesario a la Comisión Coordinadora de SISAUNA, y a sus miembros en el ejercicio de sus funciones, pretendiendo con ello la excelencia y optimización del servicio”. Dichas instancias son las siguientes:

Figura 3. Instancias de apoyo del SISAUNA



Fuente: Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas.

Por otra parte, en el Artículo 9 de mencionado reglamento, se indican las funciones de dichas instancias de apoyo, de la Comisión Coordinadora del SISAUNA, de acuerdo con el ámbito de su competencia:

Cuadro 2. Funciones de las instancias de apoyo

Instancia de apoyo	Funciones
Proveeduría Institucional	a. La Proveeduría Institucional conducirá el procedimiento de contratación administrativa a seguir conforme a la Ley y las actividades que conlleva, una vez recibida la documentación respectiva con la decisión inicial de otorgar la concesión y cumplidos los requisitos previos (determinación de especificaciones técnicas del servicio, determinación del responsable del contrato y determinación del canon que deberá pagar el concesionario), o bien

Instancia de apoyo	Funciones
	<p>definidos los requerimientos técnicos de los bienes o servicios que se desean adquirir para mejorar las condiciones de las sodas institucionales.</p> <p>b. Informar a las instancias pertinentes sobre cualquier modificación en el contrato con los concesionarios de las sodas que afecte algún monto de los servicios que brinda así como por concepto de cobro de alquiler y servicios públicos.</p> <p>c. Atender los procedimientos referidos al incumplimiento de contratos de servicios relacionados con las sodas.</p>
Programa Gestión Financiera	<p>a. Llevar el control de los pagos que el concesionario de la Soda deba realizar a favor de la UNA, tanto por la concesión como por el concepto de servicios públicos y otros conceptos contemplados en el respectivo contrato.</p> <p>b. Definir el plazo a partir del cual se deberá comunicar al (a) Director (a) Ejecutivo (a) que corresponda, los atrasos en los pagos que debe realizar el concesionario.</p> <p>c. Presentar un informe trimestral de estado de pagos de los concesionarios y servicios públicos a la presidencia de la Comisión Coordinadora del SISAUNA.</p>
Infraestructura Física y Mobiliario (Programa de Desarrollo y Mantenimiento Institucional (PRODEMI))	<p>a. Brindar apoyo al proceso de renovación de la infraestructura y mobiliario, y garantizar las adecuaciones, remodelaciones y construcción de obras necesarias de cada soda según las necesidades y prioridades definidas institucionalmente.</p> <p>b. Brindar Asesoría técnica en diseño y construcción, asesoría y apoyo en los procesos de compra y/o contratación de remodelaciones o mobiliario (Diseño y construcción de especificaciones técnicas de mobiliario y obras civiles), avalúos, estudios de mercado, elaboración de presupuestos, inspección y supervisión de obras, entre otras, para lo cual se requiere una coordinación y comunicación directa con los usuarios.</p>
Mantenimiento electromecánico	<p>a. Brindar apoyo para el mantenimiento correctivo y preventivo, en el área eléctrica, área hidráulica y área civil (cambios en la iluminación, mejoras y readecuaciones eléctricas, mejoras y limpieza en la red hidráulica y sanitaria, mantenimientos en los sistemas de bombeo, control de fugas de agua, mejoras civiles de menor tamaño, entre otros).</p> <p>b. Llevar el control y reportar mensualmente al Programa de Gestión Financiera los datos de medidores del servicio eléctrico y de agua potable instalados. En su defecto realizar la estimación del monto a cobrar mensualmente por concepto del consumo de los servicios públicos que se brindan.</p>
Sección de Seguridad Institucional	<p>a. Brindar servicios de seguridad y vigilancia a las sodas como parte de las instalaciones universitarias mediante rondas y en caso de presentarse alguna situación anómala aplicar el protocolo correspondiente.</p> <p>b. Identificar los posibles riesgos mediante inspecciones anuales a cada una de las sodas y brindar asesoría para fortalecer la seguridad de los usuarios, las instalaciones y el resguardo de los activos.</p> <p>c. Coordinar con las Direcciones Administrativas la implementación de las recomendaciones y promover una comunicación directa entre los concesionarios y la Sección de Vigilancia ante cualquier situación que se presente y afecte la seguridad.</p>
Dirección de Tecnologías de Información y Comunicación	<p>a. Asegurar la conectividad eficiente y brindar el mantenimiento correctivo correspondiente y otros que los cambios tecnológicos demanden.</p>

Fuente: Artículo 9 del Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas.

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

A continuación, se presentan las principales acciones realizadas por las instancias que conforman dicho órgano, durante el período comprendido entre julio de 2015 y junio de 2020.

1. Los servicios de alimentos de la Universidad Nacional se encuentran concesionados y son supervisados por la persona que ocupa la Dirección Ejecutiva con soda a cargo y por la persona profesional en nutrición del Departamento de Salud, el cual está adscrito a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.

En virtud del apoyo de la profesional en nutrición, todos los años se hacen visitas de inspección, una o dos veces al año, a los servicios de alimentos y se emiten las recomendaciones para mejorar el servicio brindado, funcionamiento, e inocuidad de las preparaciones ofrecidas. Estas inspecciones tienen como fin verificar el cumplimiento del contrato, en el uso del menú cíclico, higiene y desinfección de las instalaciones, equipo y utensilios, manipulación de los alimentos y gramaturas. Una vez que concluye la visita al servicio de soda, se procede con el envío de recomendaciones generales a los concesionarios, algunas de ellas son:

- Guarniciones vegetales se deben ofrecer con color y apariencia agradable, textura firme y con poca sal.
- Aumentar las opciones de meriendas saludables en la barra y disminuir las preparaciones altas en grasas y azúcares.
- Rotación de personal.
- Capacitar al personal con BPM.
- Filtrar el aceite todos los días.
- Uso de los limpienes blancos y toallas desechables.
- Boletas de registro incompletas o no las utilizan.
- Almacenamiento inadecuado de alimentos en unidades de refrigeración y congelación.

A continuación, se presenta la cantidad de visitas, revisión del Plan de higiene y desinfección y la cantidad de revisiones a los menús, hechos por la persona nutricionista del SISAUNA, a las sodas comedor, en el período comprendido entre el 2015 y el 2019.

Cuadro 3. Visitas, revisión del Plan de higiene y desinfección y revisiones a los menús, por parte del Área de Nutrición, 2015-2019

Soda-comedor	Visitas realizadas 2015-2019																	
	2015			2016			2017			2018			2019			Totales		
	Cantidad de visitas	Revisión Plan de higiene y desinfección	Revisión menús	Cantidad de visitas	Revisión Plan de higiene y desinfección	Revisión menús	Cantidad de visitas	Revisión Plan de higiene y desinfección	Revisión menús	Cantidad de visitas	Revisión Plan de higiene y desinfección	Revisión menús	Cantidad de visitas	Revisión Plan de higiene y desinfección	Revisión menús	Visitas	Revisión Plan de higiene y desinfección	Revisión menús
PADRE ROYO	3	1	1	2	-	-	2	-	1	4	-	-	3	-	-	14	1	2
AGRARIAS	3	1	1	2	-	1	2	-	-	4	-	-	3	-	-	14	1	2
BIOLOGÍA	3	1	1	2	-	1	2	-	-	4	-	1	2	1	-	13	2	3
CIDE	2	1	1	1	-	-	2	-	1	4	-	-	3	-	-	12	1	2
SARAPIQUÍ	2	-	-	1	1	1	2	1	1	4	-	1	2	-	-	11	2	3
BENJAMÍN NÚÑEZ	3	-	-	2	-	-	2	-	1	4	-	1	3	1	-	14	1	2
VETERINARIA	2	1	-	2	-	-	1	-	1	3	1	-	2	-	-	10	2	1
LIBERIA	2	-	-	2	-	1	1	-	-	4	-	1	1	-	-	10	0	2
NICOYA	2	-	-	2	-	1	1	1	-	4	1	1	1	1	1	10	3	3
COTO	2	-	-	1	1	1	1	-	-	4	-	-	2	-	-	10	1	1
PÉREZ ZELEDÓN	2	1	1	2	-	-	1	-	1	4	-	-	2	-	-	11	1	2
FONDA - MUSEO	1	1	-	2	1	-	1	-	-	1	-	1	1	-	-	6	2	1

Fuente: Área de Nutrición, Departamento de Salud.

2. En los meses de junio y octubre las Direcciones Ejecutivas con sodas a cargo, aplican el instrumento de inspección de cumplimiento del contrato, con el propósito de verificar el cumplimiento de las sodas y remiten a la VVE los resultados.
3. El Programa UNA Campus Sostenible, anualmente brinda las siguientes capacitaciones a las personas que trabajan en las sodas-comedor de la UNA:

Cuadro 4. Capacitaciones realizadas por el Programa UNA Campus Sostenible, julio de 2015 a diciembre de 2019

Año	Capacitación
2015	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos.
2016	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos. • Manejo de aceites vegetal y residual.
2017	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos.
2018	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos. • Manejo de aceites vegetal y residual.
2019	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de residuos orgánicos valorizables y manejo de trampas de grasa y sus residuos. • Manejo de aceites vegetal y residual.

Fuente: Programa UNA Campus Sostenible.

De igual forma, desde el 2013 dicho Programa realiza evaluaciones ambientales, mediante la aplicación en forma semestral del instrumento sobre aspectos ambientales y da el seguimiento respectivo. Estas evaluaciones se hacen mensualmente y se hacen aproximadamente entre siete a ocho al año en los Campus Omar Dengo y Benjamín Núñez y en las sedes regionales se han hecho dos veces al año. Los resultados de las evaluaciones se presentan en las sesiones ordinarias de la Comisión Coordinadora y se muestra el diagnóstico del estado físico de las trampas de grasa de las sodas. El objetivo de las evaluaciones de las trampas de grasas ubicadas en las sodas institucionales, es medir y evidenciar el funcionamiento y el manejo integral de los residuos sólidos, orgánicos, lodos de trampa de grasa y material de compostaje.

Además, se realiza una evaluación mensual sobre el buen funcionamiento de las trampas de grasa, con una rúbrica de evaluación “Mal (1 punto), Regular (5 puntos), Bien (7 puntos), Muy Bien (10 puntos)”, la cual tiene una ponderación o nota que se le asigna a una serie de aspectos por evaluar y condiciones específicas de las trampas de grasa; esto con la idea de medir la calidad del lodo que se recolecta en las trampas que tiene cada una de las sodas de la Universidad, evaluando así mismo la participación y capacidad del personal que tiene la soda para dar un buen funcionamiento, mantenimiento y recolección de los lodos de la trampa. Asimismo, la evaluación de los residuos de las trampas de grasa de los lodos provenientes de las sodas de la UNA se realiza mediante técnica de compostaje enzimático para su posterior

aprovechamiento como enmienda orgánica. Es importante destacar que, gracias a este sistema de evaluación y seguimiento se ha logrado pasar de manejos deficientes de las trampas de grasa y sus lodos a un manejo aceptable y óptimo de la mayoría de los concesionarios.

Figura 4. Trampas de grasa



Fuente: Programa UNA Campus Sostenible.

Por otra parte, la Comisión Coordinadora del SISAUNA ha apoyado al Programa UNA Campus Sostenible en la ejecución de los siguientes proyectos:

- a. Análisis físico-químicos de los lodos.
- b. Análisis físico-químicos de aceites residuales.
- c. Compra de equipos composteras.
- d. Compra de insumos como recipientes especiales para residuos orgánicos y de trampa de grasa, enzimas, implementos de limpieza de trampas de grasa entre otros.
- e. Préstamos de equipos (Medidor de compuestos polares).

4. La Dirección Superior de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil asigna anualmente horas asistente paraacadémicas al Programa UNA Campus Sostenible, para efectos de contar con el apoyo permanente del Programa en algunas acciones que ellos desarrollan desde SISAUNA.

5. El Programa Desarrollo y Mantenimiento de Infraestructura Institucional (PRODEMI), presenta cada año un Informe de Estado de las Obras y Mobiliario, así como del Plan de Atención Integral de Obras en las Sodas cuando corresponde.

6. La Sección de Tesorería, del Programa de Gestión Financiera, brinda un 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, con el fin de tomar las provisiones correspondientes.
7. La Sección de Mantenimiento da seguimiento al procedimiento de cobro de agua a concesionarios con hidrómetro instalado con la medición y remite los datos a la Sección de Tesorería, del Programa de Gestión Financiera, para el respectivo cobro a los concesionarios.
8. La Sección de Seguridad Institucional brinda los servicios de seguridad y vigilancia a las sodas, como parte de las instalaciones universitarias mediante rondas y en caso de presentarse alguna situación anómala aplica el protocolo correspondiente. Además, anualmente presenta un informe ante la Comisión.
9. La Proveduría Institucional 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.

Recursos presupuestarios asignados a SISAUNA

Anualmente se dispone de presupuesto asignado por la Vicerrectoría de Administración y también se recibe el 50% de los ingresos por concepto de alquileres de los espacios donde están ubicadas las sodas a nivel institucional. Estos recursos presupuestarios permiten atender los requerimientos de mobiliario, equipo y remodelaciones en la infraestructura de las sodas-comedor. Asimismo, se dota de microondas a las sodas-comedor y Asociaciones Estudiantiles para uso de las personas estudiantes, los cuales son ubicados en lugares estratégicos de las Facultades, Centros, Sedes y Recinto Regional, o bien en las mismas sodas-comedor. Dicha inversión presupuestarias corresponde a un monto de ¢47.900.978,13, del período comprendido entre el 2016 y el 2020, el cual se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro 5. Inversión en sodas institucionales, 2016-2020

Año	Soda-comedor	Requerimiento adquirido	Monto	Total invertido
2016	CIDE	Cambio de tapiz, espuma y pintura de 28 sillas fijas de la soda	¢476.000,00	¢7.665.360,00
		Reparación de estructura, instalación y cambio de marquesina de la Soda	¢2.850.000,00	
	Padre Royo	Horno eléctrico de convección	¢2.099.240,00	
	Veterinaria	Topes de Hule para parqueo de la soda	¢140.120,00	
	Adquisiciones para todas las sodas	6 hornos microondas	¢2.100.000,00	

Año	Soda-comedor	Requerimiento adquirido	Monto	Total invertido
2017	Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar	60 sillas de espera sin brazos	2.100.000,00	¢21.220.936,65
	Padre Royo	Revisión del cuarto frío	¢40.000,00	
	Benjamín Núñez	Rótulos para soda Inversión	¢380.000,00	
	Veterinaria	Baño María Frío – Inversión	¢1.400.000,00	
		Tapa trampa de grasa	¢85.831,41	
	Campus Liberia y Campus Nicoya	20 sillas de espera sin brazos	¢700.000,00	
		Ventiladores industriales de techo	¢279.649,98	
		10 mesas redondas	¢1.550.000,00	
	Adquisiciones para todas las sodas	6 hornos microondas	¢2.289.840,00	
		Implementos varios Programa UNA Campus Sostenible	¢200.000,00	
	Estudio de Costos en Sodas	¢6.000.000,00		
	Medidor de compuestos polares	¢630.000,00		
	Bandas de medición de compuestos polares	¢117.000,00		
	Trampas de grasa e instalación	¢1.028.985,94		
	8 carritos de servicio y contenedores	¢621.634,32		
	Mesa de plástico	¢42.995,00		
	Análisis Microbiológicos	¢3.755.000,00		
2018	Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar	7 mesas plegables	¢345.489,34	¢18.594.681,48
		2 fregaderos de acero inoxidable	¢606.040,00	
		10 sillas plásticas	¢218.342,80	
	CIDE	Compra de sensor para sistema de gas en la soda del CIDE	¢195.000,00	
		Atención de requerimientos varios de la soda	¢136.000,00	
	Museo de Cultura Popular	Muebles de acero inoxidable	¢511.800,00	
	Benjamín Núñez	Módulo de Almacenamiento	¢208.898,17	
	Veterinaria	Baño María Caliente	¢3.093.985,00	
	Módulo de Almacenamiento	¢208.898,17		
Campus Coto	Fregaderos	¢1.410.000,00		
Campus Liberia	Fregadero	¢490.680,00		
Adquisiciones para todas las sodas	12 hornos microondas	¢5.688.000,00		
	Pago de análisis de aceites	¢405.000,00		
	Implementos varios para sodas de UNA Campus	¢200.000,00		
	Pago de Análisis Microbiológicos	¢4.456.548,00		
2019	Campus Liberia	Módulo de almacenamiento	¢210.000,00	¢420.000,00
	Campus Nicoya	Módulo de almacenamiento	¢210.000,00	
2020	Facultad de Ciencias Exactas y Naturales	Sistema de seguridad.	¢7.000.000,00	¢10.500.000,00
		75 sillas de colores.	¢2.500.000,00	
		2 Muebles de acero	¢1.000.000,00	
TOTAL				¢58.400.978,13

Notas:

- a. En el año 2018 se hizo la devolución de presupuesto a la Vicerrectoría de Administración por un monto de ¢5.098.000,00; por tanto, no se suma en el total.

b. La Dirección Ejecutiva de la FCEN fue la única que presentó requerimientos para la formulación presupuestaria del año 2020.

Por otra parte, es importante mencionar que, el presupuesto de inversión asignado anualmente al SISAUNA resulta insuficiente, por lo cual, mediante oficio UNA-VVE-OFIC-296-2020, con fecha 16 de abril de 2020 se solicitó audiencia al Dr. Pedro Ureña Bonilla, Vicerrector de Administración, para plantearle las necesidades de infraestructura de las 12 sodas de la UNA y buscar soluciones reales a dichos requerimientos, los requerimientos pendientes de atender y nuevas necesidades en infraestructura, los cuales se muestran en los siguientes cuadros:

Cuadro 6. Requerimientos SISAUNA, al 16 de abril de 2020

SODA	OFICIOS	DETALLE	REPORTE A PRODEMI	OBSERVACIONES
Facultad Ciencias Exactas y Naturales	Inspección de la nutricionista del 22 de febrero 2019, según oficio UNA-VVE-CSISA-023-2019, del 29 abril 20219 (enviado mediante oficio UNA-FCEN-OFIC-151-2020).	<ul style="list-style-type: none"> • Instalación de cedazo de las ventanas para evitar ingreso de insectos. • Reparación del lavatorio de manos del baño que tiene la soda, ya que actualmente no está funcionando. • Cambiar la puerta del baño dado que está quebrada. • Cambio de las puertas de la soda, por cuanto existen partes que están podridas y se meten insectos. • Pintura de las instalaciones dado que está deteriorada. • Reparación de los grifos que están en los fregaderos. • Cambio de los fluorescentes. 		
	Inspección de la Nutricionista del 22 de febrero y del 13 de mayo 2019.	Los fluorescentes del área de preparación de alimentos deben tener protección ante su ruptura.		
Soda Campus Benjamín Núñez	Inspección de la Nutricionista del 24 de julio 2019	Cacheras deterioradas.	Lo referente a la cacheras o grifería se reportó nuevamente vía correo electrónico del 06-06-2019. Es importante indicar que dicha solicitud se viene planteando del el 2018.	

SODA	OFICIOS	DETALLE	REPORTE A PRODEMI	OBSERVACIONES
	Instructivo para la supervisión de sodas, aplicado el 30 de mayo 2019.	Dispensadores de jabón dañados se reportan a PRODEMI para instalar nuevos. Lavamanos de sanitario un grifo externo no funciona adecuadamente se reporta a PRODEMI de nuevo.	El reporte respecto a los dispensadores se realizó el 29-04-2019 vía correo electrónico. Lo referente a grifería se reportó vía correo electrónico el 06-06-2019	Pendiente solo la grifería, los dispensadores sí fueron instalados.
	Instructivo para la supervisión de sodas aplicado el 31 de octubre 2019.	Un inodoro sin tapa.	El reporte respecto a la tapa del inodoro se efectuó el 29-04-2019. Lo referente a la grifería se reportó mediante correo electrónico del 06-06-2019.	
	Oficio UNA-CSISA-OFIC-66-2019 del 3/10/2019.	Cambio de grifos o cacheras de servicios sanitarios.	El reporte se realiza por la vía del correo electrónico desde el 23/11/2018. Es importante indicar que, se solicita el cambio de grifería en general; es decir, en el área de cocina y todos los servicios sanitarios, pero este trabajo no ha sido efectuado.	El Ing. Wilmer Torrentes respondió en fecha 26-11-2018 que se cambiarían todos los grifos en general por tipo "push", pero a la fecha continúa pendiente de efectuar.
	Correo Electrónico de la FCSA del 16/03/2020.	Cambio de fluorescentes quemados en salón o comedor y área de servicio. También, revisar todos los tomacorrientes.	Se reportó en fecha 24-09-2019, 09-10-2019, 04-11-2019 y 28-01-2020 por medio de correo electrónico al Ing. Willmer Torrentes.	Pendiente cambio de fluorescente en el salón o comedor, servicios sanitarios y área de atención al usuario, solo se cambiaron los del área de cocina. Pendiente la revisión de los tomacorrientes.

SODA	OFICIOS	DETALLE	REPORTE A PRODEMI	OBSERVACIONES
	Correo Electrónico de la FCSA del 16/03/2020.	Se requiere urgentemente la limpieza/engrase del sistema de cortinas metálicas de la Soda. El concesionario reporta que es muy difícil abrir o cerrar las cortinas y que se quedan pegadas. Se solicita considerar la opción de poner un motor eléctrico para mayor agilidad.	Se reportó en fecha 30-09.2019 al Ing. Harold Bermúdez mediante correo electrónico. También, se había solicitado el 31-01-2018 mediante tiquete número 008063.	Lo referente a instalar motor eléctrico continúa pendiente. Se realizó una revisión de la solicitud y se verificó que las cortinas son muy pesadas y por tanto difíciles de manejar.
Soda Medicina Veterinaria	Instructivo para la supervisión de sodas, aplicado el 30 de mayo 2019.	Lavamanos del servicio sanitario en mal estado, cacheras flojas, reportadas a PRODEMI. Lavamanos con fugas de agua, algunas tienen problemas con la tubería, se reportan a PRODEMI. Paredes y puertas de los sanitarios con deterioro por humedad (goteras y filtraciones) se reportan a PRODEMI nuevamente.	Los lavamanos fueron reparados, falta el cambio de cacheras. Lo referente a goteras y filtraciones se señaló en casillas anteriores.	Pendiente cambio de cacheras y canoas.
	Oficio UNA-CSISA-OFIC-66-2019.	Cambio o reparación de grifos en cocina y en servicios sanitarios.	El grifo dañado en la cocina se cambió (adquirido por el Decanato FCSA). Los servicios sanitarios funcionan pero se había indicado que se cambiarán todos para uniformar y que fueran de mejor calidad (tipo push).	
	Oficio UNA-CSISA-OFIC-66-2019.	Cambio/reparación de extractores de olor ubicados en los servicios sanitarios.	Mediante tiquetes número 007281 y 008073 en el 2017 y 2018, respectivamente. El Ing. Miranda indicó en una reunión con funcionarios de la FCSA efectuada el 13-03-2018 que realizarían una contratación para atender este tipo de trabajos porque no tienen técnicos en	

SODA	OFICIOS	DETALLE	REPORTE A PRODEMI	OBSERVACIONES
			PRODEMI para este tipo de equipo.	
Soda CIDE	Oficio UNA-CIDE-OFIC-083-2020 del 20 de febrero 2020.	Oficio dirigido a PRODEMI, donde informan sobre la necesidad de que las ventanas cuenten con protección contra la entrada de animales e insectos, además se requiere que se arregle la rejilla de desagüe la cuenta está suelta.	Se hicieron reportes a PRODEMI según nota UNA-CIDE-OFIC-083-2020.	
Soda CIDE	Oficio UNA-CIDE-OFIC-814-2019 del 31 de octubre 2019.	Oficio dirigido a PRODEMI, donde se informa que las lámparas deben tener protector, para evitar que caiga vidrio en las preparaciones, si se llegara a reventar el fluorescente. Las ventanas no cuentan con cedazo para impedir la entrada de animales y plagas (Ticket 011886).	Se hicieron reportes a PRODEMI según nota UNA-CIDE-OFIC-814-2019.	
	Inspección de la Nutricionista los días 5 de abril, 13 de junio y 13 de julio 2019.	Lámparas deben tener protector, para evitar que caiga vidrio en las preparaciones, si se llegara a reventar el fluorescente. Las ventanas no cuentan con cedazo para impedir la entrada de animales.	Se hicieron reportes a PRODEMI mediante ticket 011886.	
	Correo electrónico del 01/04/2020.	Se necesitan llavines más seguros para puertas de la soda.		

Fuente: Oficio UNA-VVE-OFIC-296-2020 dirigido a la Vicerrectoría de Administración.

Cuadro 7. Nuevos requerimientos en infraestructura de sodas

SODA COMEDOR	OFICIO	DETALLE DEL REPORTE
Facultad Ciencias de la Tierra y el Mar	Correo electrónico del 31/03/2020.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento en los baños del salón (cerraduras de las puertas). • Pintura de la infraestructura. • Valorar la posibilidad de una ampliación del comedor hacia el jardín de la Escuela. • Valorar la posibilidad de una ampliación del comedor en un segundo piso para no intervenir el jardín.
Soda CIDE	Correo electrónico del 01/04/2020.	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesitan llavines más seguros para puertas de la soda y verjas para las ventanas porque no hay nada que las proteja
Soda Campus Nicoya	Correo electrónico del 13/04/2020.	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir el lavaplatos actual. • Cambiar puertas de baños y cocina.

SODA COMEDOR	OFICIO	DETALLE DEL REPORTE
		<ul style="list-style-type: none"> • Cambiar lavamanos de salón. • Sustitución de lavamanos. cambio de techos.
Soda Campus Liberia	Correo electrónico del 13/04/2020.	<ul style="list-style-type: none"> • Cambio de lavamanos y lavaplatos

Fuente: Oficio UNA-VVE-OFIG-296-2020 dirigido a la Vicerrectoría de Administración.

Por otra parte, es importante mencionar que actualmente, las sodas de la Sede Regional Brunca (Campus Coto y Pérez Zeledón) están en espera de remodelación en sus instalaciones. En el caso de la Soda Padre Royo, no se le ha dado mantenimiento al edificio desde hace más de un año; sin embargo, las emergencias que se presentan son atendidas inmediatamente por la Sección de Mantenimiento y se está a la espera de la licitación de construcción del Proyecto Casa Estudiantil, que incluye nuevas instalaciones para la soda. No obstante, el atraso en dicha contratación, pone en evidencia, cada vez más, el deterioro del edificio en cuanto a infraestructura, sistemas de gas y eléctrico. Por otra parte, la soda del Museo de Cultura Popular requiere remodelación total; sin embargo, a la fecha no está programada por parte de PRODEMI.

En virtud de lo anterior, el 08 de mayo de 2020, se realizó una reunión en la que participaron el Dr. Pedro Ureña Bonilla, Vicerrector de Administración, el Ing. Francisco Miranda Muñoz, Director del Programa de Desarrollo y Mantenimiento Institucional (PRODEMI), el señor Harold Bermúdez Agüero, Jefe de la Sección de Mantenimiento, representantes de la Dirección Ejecutiva de la VVE y los Directores(as) Ejecutivos(as) de las Facultades, Centros, Sedes y Sección Regional con sodas a cargo, con el fin de analizar la situación de infraestructura de las sodas institucionales. En dicha reunión, el Dr. Ureña Bonilla se comprometió a fortalecer el rubro presupuestario de SISAUNA para atender los requerimientos presentados por las Direcciones Ejecutivas con contratos de sodas a su cargo.

A continuación, se presenta un resumen del presupuesto asignado y el ejecutado por SISAUNA desde el 2015 hasta el 2020.

Cuadro 8. 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.

Principales logros de la Comisión Coordinadora de SISAUNA en el período comprendido entre julio de 2015 y junio de 2020

Durante el período comprendido entre julio del 2015 y junio del 2020, esta Comisión se avocó a atender temas prioritarios para el Sistema de Sodas, los cuales se presentan a continuación:

2015

- En la sesión realizada el 16 de agosto, se presentó el “Análisis comparativo del estudio de percepción del usuario sobre el funcionamiento de los servicios de alimentación institucionales con datos del Programa UNA-Campus Sostenible, Módulo de Control Ambiental”.

Al respecto, se informó que el aspecto que se comparó fue el de las valoraciones en torno a los “Basureros”/“Contenedores” en los servicios de alimentación, debido a que este es el único tema contemplado en el estudio que es competencia del Programa UNA-Campus Sostenible. Dentro de esta valoración, se encuentran los rubros de disposición al público, ubicación, cantidad, mantenimiento y limpieza y posibilidad de disposición de los restos en “Reciclables” y “No reciclables”. El objetivo de este comparativo es verificar que la perspectiva de los usuarios (que son en su mayoría el estudiantado universitario) es acorde con los datos del Programa.

- Se realizó la “Campana para Evitar el Consumo de Bebidas Energéticas”, a cargo del área de nutrición.
- El Programa UNA-Campus Sostenible realizó el “Día del ambiente: reduce tu huella alimentaria”.

- En la sesión llevada a cabo el 21 de octubre de 2015, se aprobó incluir en el Plan de Trabajo de 2016, una capacitación sobre el manejo de desechos utensilios, dirigida a los concesionarios de las diferentes sodas de la institución y una capacitación para los concesionarios que fueron mal evaluados.
- En la sesión realizada el 18 de noviembre de 2015, se acordó realizar los análisis microbiológicos a todas las sodas institucionales, para lo cual se le envió el reporte a las Direcciones Ejecutivas con sodas a cargo para que, de acuerdo con los resultados, atendieran lo que correspondía de forma inmediata. Asimismo, se acordó aplicar el instructivo de sodas institucionales por parte de las Direcciones Ejecutivas, en junio y octubre de cada año.
- En noviembre de 2015, se entregó, a la Coordinación del SISAUNA, el informe del “Proyecto inocuidad alimentaria en las sodas comedor UNA”, en el cual se indica que se realizaron las siguientes acciones:
 - a. Capacitación del personal de las sodas y funcionarios UNA, sobre Manipulación de alimentos y Buenas prácticas de manufactura.
 - b. En el mes de febrero se formalizó la solicitud de servicios anual con el INA-Heredia y se inició la promoción y matrícula del primer curso de este año.
 - c. Durante el mes de marzo se efectuaron las primeras cuatro tutorías correspondientes al curso Manipulación de alimentos 1.
 - d. Durante el mes de abril y mayo se finiquitaron detalles con la Sede Regional Chorotega, para realizar el curso de Manipulación de alimentos en Guanacaste.
 - e. Evaluación, formulación y puesta en marcha de los planes de limpieza y desinfección con registros de control, en las sodas comedor de la UNA.

2016

- En el Plan de Trabajo 2016, se estableció como tema prioritario desarrollar la “Definición de Políticas de Calidad” y se planteó la necesidad de trabajar en temas de fondo por subcomisiones para ser analizados en el plenario de la Comisión y generar una política institucional. Es así como, una de esas subcomisiones analizó la metodología de precio del plato del día, aplicada en las sodas y la recomendación de cambio a partir del estudio presentado, en el 2014, por el Centro de Desarrollo Gerencial (CDG), de la Escuela de Administración de la UNA. Otras subcomisiones atendieron los siguientes temas: costos y sanciones, contratos y concesiones.

También, se planteó dar seguimiento a los proyectos iniciados en el 2014:

1. Proyecto de difusión audiovisual (pantallas en sodas), compra de pantallas para las 13 sodas.
 2. Estaciones de café (plan piloto).
 3. Campaña para bajar el consumo de grasas TRANS.
- En la sesión del 11 de mayo de 2016, se acordó solicitar la designación de un representante de la Proveduría Institucional y PRODEMI con carácter de invitado permanente. A la fecha, ambos representantes participan en las sesiones del Sistema de Sodas.
 - En la Sesión del 17 de agosto de 2016 se propone a la Vicerrectoría de Administración, que analice la posibilidad de asumir la coordinación de la Comisión del Sistema Institucional de Sodas y Afines de la Universidad Nacional (SISAUNA), a partir del año 2017, dado que las instancias de apoyo están adscritas en su mayoría a dicha Vicerrectoría, quien tienen la potestad de dar instrucciones para la atención de las necesidades que surgen en las sodas institucionales. A la fecha no se ha tenido respuesta formal de dicha Vicerrectoría, a pesar del seguimiento que se le ha dado desde la Dirección Ejecutiva de la VVE.
 - Se inauguraron las nuevas instalaciones de las sodas-comedor de los Campus Sarapiquí y Benjamín Núñez (el cafetín de la Escuela de Informática se empieza a utilizar como área de comedor de este nuevo edificio).
 - Se elaboró el “Instructivo uso de microondas”.

2017

- En la Sesión del 03 de mayo de 2017 se presentaron los resultados de la encuesta realizada por parte de la Federación de Estudiantes (FEUNA) sobre las sodas institucionales, donde se evidencian aspectos de servicio que deben mejorar en todas las sodas-comedor.
- Una vez recibidos los resultados de los exámenes microbiológicos a los alimentos, por parte de los concesionarios de las sodas-comedor institucionales, se les recalcó que la higiene de los alimentos es una responsabilidad de todas aquellas personas que están relacionadas directa o indirectamente con los alimentos; por lo cual, mediante oficio UNA-VVE-CSISA-CIRC-001-2017, con fecha 05 de junio de 2017, se les enviaron los “Lineamientos para prevenir la contaminación en los alimentos”, los cuales son de acatamiento obligatorio.

- También, se realizó la contratación de rediseño y mejoras del sistema de Gas LP en las sodas institucionales, con base en la propuesta de Ingeniería de Rediseño y Mejoras en el Sistema de Suministro de Gas LP desde los Sistemas de Almacenamiento hasta el punto de entrega de equipos que operan con Gas LP de todas las sodas de la UNA, con el fin de estar acorde con las normas establecidas.
- En ese mismo año, en el marco de las Universidades Promotoras de la Salud y dada la alta prevalencia de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (Obesidad, Sobrepeso, Diabetes Mellitus, Hipertensión Arterial, Dislipidemias, Cardiovasculares) en la población cada vez más joven de nuestro país; la Comisión SISAUNA informó mediante el oficio UNA-VVE-CSISA-CIRC-002-2017, con fecha 09 de junio de 2017, a las personas concesionarias de las sodas-comedor que desde hace tres años viene concientizando a los Directores Ejecutivos de las Facultades, Centros y Sedes con sodas a cargo, acerca de los hábitos de alimentación de la población estudiantil.

Por lo anterior, se procedió en los nuevos contratos a eliminar la guarnición harinosa (plátanos maduros fritos, tortillitas fritas) y aumentar el peso de la guarnición vegetal (chayote, zanahoria, brócoli, coliflor, vainica, zukini, etc) y las ensaladas. Es así como se inicia este proceso de forma paulatina, en los servicios de alimentos, el cual se da a partir del momento de la renovación de los nuevos contratos y además esto colabora para sensibilizar a los nuevos concesionarios.

- En la Sesión del 09 de agosto, se evidenció la necesidad de realizar un estudio de los costos de operación de las sodas en la UNA, tanto para los concesionarios como para la Universidad misma, de manera que este se convirtiera en un insumo que permitiera orientar la toma de decisiones institucionales para apoyar el establecimiento de estándares de calidad y beneficios, sostenibles en los servicios de alimentación. Al respecto, se contó con el apoyo económico de la Vicerrectoría de Administración, por un monto de ¢5.000.000,00 para la contratación del servicio. Los objetivos propuestos para dicho estudio fueron los siguientes:
 - a. Analizar los requerimientos y obligaciones totales de los contratos vigentes de las sodas y los no contractuales (políticas, directrices, etc.), que establece la UNA, tanto para el concesionario como para la misma institución.
 - b. Establecer el costo de operación de las Sodas Institucionales, tanto para el Concesionario como para la institución, para proponer un modelo razonable, práctico y simple para establecer precios y/o bandas de precios del plato del día, porciones, desayunos y para los productos que se determinen como básicos, teniendo en cuenta escenarios tales como: subvenciones parciales y otros beneficios para estudiantes, funcionarios y usuarios de las Sodas.

- Mediante oficio UNA-VVE-CSISA-13-2017, con fecha 23 de agosto de 2017, se informó a la comunidad universitaria, el acuerdo tomado el 09 de agosto, por la Comisión Coordinadora del SISAUNA, sobre la prohibición en “el uso de pajillas, removedores y empaques plásticos desechables en los servicios de alimentación de la Universidad Nacional a partir del 01 de setiembre de 2017”. Asimismo, se aprobó “Promover el uso de empaques compostables, de cartón o biodegradables para empaacar comida para llevar”.

Figura 5. Publicación sobre prohibición del uso de pajillas y empaques plásticos en sodas universitarias

UNA prohíbe pajillas y empaques plásticos en sodas universitarias

Silvia Monturiol F. /CAMPUS
smonturi@una.cr

En sesión ordinaria del pasado 9 de agosto, el Sistema Institucional de Sodas y Afines de la Universidad Nacional (Sisauna) acordó “prohibir el uso de pajillas, removedores y empaques de plásticos desechables en los servicios de alimentación de la Universidad Nacional, a partir del 1 de setiembre de 2017”.

El acuerdo del Sisauna, órgano adscrito a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil,—toma en cuenta el problema ambiental que generan los productos plásticos desechables, los cuales permanecen inalterables por periodos que pueden ir entre los 100 y 500 años, debido a que su degradación es muy lenta.

Además, estos se producen a partir de combustibles fósiles derivados del petróleo, lo que, según el Sisauna,

provoca una excesiva presión sobre las limitadas fuentes de energía no renovables. Asimismo, algunos de los químicos utilizados para su fabricación son tóxicos.

La vicerrectora de Vida Estudiantil, Ana María Hernández, destacó también la contribución que esta medida puede dar al cuidado de las especies marinas. “Es injusto y doloroso ver a seres marinos sufrir atrapados en el plástico, que de una forma irresponsable, nosotros, los seres humanos, hacemos”, subrayó la funcionaria.

Hernández está convencida de que el tema ambiental es una responsabilidad de todos y todas, por lo que los universitarios deben levantar la bandera de la responsabilidad en materia de prácticas sustentables, de manera que las generaciones que aún no han nacido puedan disfrutar de un ambiente más sano y más saludable.

El acuerdo del Sisauna contempla promover el uso de empaques compostables, de cartón o biodegradables para empaacar comida para llevar.

Como alternativa para contribuir con la solución de los problemas causados por productos plásticos desechables, se propone utilizar vajillas e implementos desechables amigables con el ambiente; por ejemplo, aquellos fabricados con materiales compostables y biodegradables, como la fibra de palma y bagazo de caña.

Desde el 2008, la UNA prohibió el uso de envases de estereofón en las sodas y afines de esta para llevar comida, precisamente con el objetivo de disminuir la cantidad de residuos producidos y promover la reutilización y el reciclaje.

Esta nueva medida a favor del ambiente considera que la UNA apunta sus esfuerzos a realizar sus actividades bajo principios de sustentabilidad e implementa nuevas formas para mitigar los impactos ambientales que se presentan en los campus de la institución.

Desde el pasado 1 de setiembre, pajillas, removedores y empaques plásticos desechables desaparecieron de las 12 sodas de la UNA, como parte de las medidas a favor del ambiente. (Foto con fines ilustrativos)



Fuente: Facebook UNA Campus Sostenible.

2018

- En julio de 2018 se recibieron los resultados de los exámenes microbiológicos a los alimentos que se venden en las sodas-comedor institucionales. Al respecto, se evidenció mala manipulación de los alimentos, por lo que de inmediato la Coordinación de la Comisión, instruyó a todos los Directores Ejecutivos para que los concesionarios realizaran las acciones correspondientes para mejorar y se aplicó un nuevo análisis, los cuales presentaron mejores resultados.

- En el 2018, con el apoyo presupuestario de la Vicerrectoría de Administración y la colaboración del Centro de Desarrollo Gerencial, de la Escuela de Administración, se realizó el “Estudio de costos de operación de las sodas de la Universidad Nacional”, con el objetivo de analizar los requerimientos y obligaciones (contractuales y no contractuales) de las sodas. Los resultados del estudio se presentaron en la Sesión del 22 de agosto de 2018. Respecto a dichos resultados, se considera importante definir un modelo con un solo administrador para todas las sodas, que se encargue de la coordinación con las instancias de apoyo. Entre las principales conclusiones, se encuentran las siguientes:

- a. La UNA realiza excelentemente las tareas encomendadas, a excepción del tema de la sostenibilidad del concesionario.*
- b. La visión empresarial del concesionario se limita a subsistencia.*
- c. Es muy difícil establecer la situación financiera del concesionario con la forma de llevar su contabilidad.*
- d. El concesionario no hace valer sus derechos por temor a perder la concesión y/o por considerar que no será escuchado.*
- e. La UNA debería incluir en el contrato el servicio de catering.*
- f. Las sodas deberían ser un lugar donde el estudiante ponga en práctica lo aprendido. (trabajos, talleres, investigación).*

Por otra parte, las siguientes fueron las recomendaciones presentadas por el equipo que elaboró el estudio:

- a. Licitación para contratar empresarios, y/o formarlos.*
- b. La tecnología debe estar presente en el proceso.*
- c. Impulsar el que la institución contrate los servicios de Catering a los concesionarios.*
- d. Informar sobre los días que se realizan las giras.*
- e. Agilizar los pagos por tiquetes de becas.*
- f. Mejorar la comunicación con los concesionarios para incrementar la motivación.*

Dicho equipo de trabajo realizó la siguiente propuesta a la Comisión Coordinadora de SISAUNA:

- a. Inclusión de estudiantes para los siguientes proyectos:*
 - Estudio de satisfacción del servicio de los concesionarios.*
 - Creación de un sistema de punto de venta para los concesionarios.*
 - Análisis de la demanda del servicio de cada soda.*
 - Determinar si el concesionario aplica los principios de administración que se enseña en las aulas.*

- En el 2018, se realizó la campaña para bajar el consumo de grasas trans, dirigida a la comunidad estudiantil, la cual abarcó temas como: efectos en la salud del consumo de grasas trans, alimentos donde se encuentran, como reemplazar los alimentos que las contienen y recomendaciones para un estilo de vida saludable.

Figura 6. Campaña Grasas Trans



Fuente: Facebook Noticias Vida Estudiantil, VVE.

- Se adquirió un medidor de compuestos polares, para medir la oxidación de los aceites utilizados en los servicios de alimentos. Dicho aparato está bajo la responsabilidad de la persona profesional en nutrición.

2019

- En la Sesión del 20 de febrero, se presentó la propuesta de Campaña “Semáforo de la higiene”, que tuvo como propósito categorizar las labores de higiene y desinfección de los servicios de alimentos, con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad universitaria.

Figura 7. Campaña “Semáforo de la higiene”



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

- En esa misma sesión, también se presentó la propuesta de la campaña “Comé y disfrutá sin dejar huella” sobre la pérdida y desperdicio de alimentos, a cargo del Programa UNA Campus Sostenible. La campaña tuvo como objetivo sensibilizar sobre la importancia de disminuir las pérdidas y reducir el desperdicio de alimentos y motivar a la comunidad universitaria a realizar cambios en su estilo de consumo. La campaña se lanzó el 17 de mayo de 2019 como parte del Día del Reciclaje.

Figura 8. Campaña “Comé y disfrutá sin dejar huella”



Fuente: Programa UNA Campus Sostenible.

- El 27 de marzo de 2019 se realizó el “Taller sobre modelo de sodas”, con la participación de los directores ejecutivos que tienen a cargo la administración del contrato de sodas-comedor en Facultades, Centros, Sedes y Sección. En la siguiente figura se muestra el modelo actual de trabajo del SISAUNA y los elementos que podrían formar parte de una nueva propuesta de trabajo.

Figura 9. Modelo actual de SISAUNA



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

Asimismo, en dicho taller se destacó que hay elementos que afectan directamente el quehacer el SISAUNA, como, por ejemplo: no existen protocolos, ni manuales y los contratos no son estandarizados, en el modelo actual se está cumpliendo con la infraestructura, planes de capacitación, aspectos nutricionales y en los aspectos ambientales. Otros aspectos considerados en dicho taller, se muestran en el siguiente cuadro:

Cuadro 9. Aspectos relevantes considerados en el Taller sobre Modelo de Sodas

Situación detectada	Recomendaciones
Resultados negativos de análisis microbiológicos 2014 - 2018	<ul style="list-style-type: none"> • Considerando que en los carteles licitatorios no se solicita escolaridad al personal que atiende las sodas, se debería incluir como requisito en el cartel, mínimo primaria y secundaria completa para dichos funcionarios. • Publicar los resultados de los análisis microbiológicos en la red institucional, para información de la comunidad universitaria, con el fin de presionar a los concesionarios para que cumplan con el Plan de Higiene y Desinfección. • Informar a la comunidad universitaria sobre el seguimiento de las sodas (evaluaciones y campañas). • Proceso de finiquito inmediato de los contratos de las sodas que no cumplan con los parámetros establecidos, según los resultados de los análisis. • Solicitud de apertura de expediente disciplinario para los Directores Ejecutivos que no cumplan el proceso de finiquito recomendado por la Coordinación de SISAUNA.
Inversión Anual en Soda Comedor	<ul style="list-style-type: none"> • Considerando que desde el año 2012 a la fecha, la UNA ha realizado una inversión de alrededor de 250 millones de colones, se evidencian los esfuerzos de mejora en las Sodas, con el fin de cumplir con las leyes y normativa nacional, así como para mejorar la calidad de los servicios para la comunidad universitaria. Por ello se reitera la recomendación de que el personal que brinde los servicios en las Sodas Comedor sean profesionales en esta rama y

Situación detectada	Recomendaciones
Diferencias en contratos	<p>para ello se debe contratar empresas especializadas en este tipo de servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se requiere estandarizar contratos, con el fin de que todas las sodas brinden la misma calidad en el servicio, para ello se puede recomendar a la Proveduría Institucional y la Rectoría establecer un solo contrato y realizar un estricto control del cartel o del permiso precario, cada vez que se solicite un nuevo contrato.

Fuente: Presentación Taller Modelo de Sodas, 27 de marzo de 2019.

Algunas recomendaciones presentadas en dicho taller, fueron las siguientes:

- a. Analizar reducir a la mitad el número de sodas del Campus Omar Dengo, eliminando las sodas más pequeñas y con menos afluencia de usuarios.
- b. Analizar la viabilidad de que la Soda de la Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar, se convierta en un espacio exclusivo para almuerzo y área de estudio para los estudiantes.
- c. Estandarizar la cantidad de equipo que SISAUNA aportará a las sodas: sillas, mesas, fregaderos, servicios sanitarios, lavatorios, campana extractora, sistema de gas, piletas internas y externas, baño maría, estantería, hornos, freidoras, cocinas, cafeteras, refresqueras, entre otros.
- d. Incluir en el contrato de concesión, el uso de datáfonos, con el fin de brindar a los usuarios una nueva opción de pago en sodas.
- e. Analizar la viabilidad de contar con una sola empresa concesionaria de las sodas por Campus.
- f. Reestructurar la Comisión Coordinadora de SISAUNA, con el fin de tener un equipo de profesionales a cargo de las sodas, constituido por: Administrador de Sodas, Representante del Programa UNA Campus Sostenible, Nutricionista, Representante de la Vicerrectoría de Administración y Comisión Interinstitucional de Sodas, con una coordinación rotativa cada dos años, que orientará la política general de las sodas, constituido por: Vicerrectoría de Administración, Vicerrectoría de Vida Estudiantil y Decanos que cuentan con sodas en sus Facultades.

Es importante mencionar que, en relación con el uso de datáfonos en las sodas-comedor institucionales, mediante nota UNA-PI-OFIC-160-2019, con fecha 19 de marzo del 2019, la Proveduría Institucional comunica que la aceptación de tarjetas de crédito o débito, como medio de pago alternativo en las sodas institucionales, es de carácter obligatorio a partir del 01 de julio de 2019 y que de no acatarse la disposición se expondría a una sanción según lo establecido en el artículo 85 bis de la Ley 4755, Código de Normas y Procedimientos Tributarios.

Por otra parte, en el taller supra indicado, se planteó trabajar por subcomisiones según las áreas identificadas por mejorar con mayor urgencia, las cuales fueron:

- Protocolo SISAUNA.
- Contratos (estandarización de contratos y la viabilidad de la contratación de personas externas).

- Capacitación, higiene e inspecciones de sodas (realizar seguimientos de los planes de higiene y desinfección y supervisiones más periódicas).
 - Valoraciones estudiantiles y de las Direcciones Ejecutivas del servicio.
 - Mantenimiento, infraestructura, seguridad y cobros.
 - Reglamento y alianzas con otras instituciones.
- En relación con las capacitaciones dirigidas a los concesionarios de las sodas, el 20 de junio de 2019, la Comisión para la Preparación y Atención de Emergencias de la Universidad Nacional (CIEUNA) realizó la actividad “Inspección, verificación y mantenimiento de instalaciones que utilicen gas LP”.

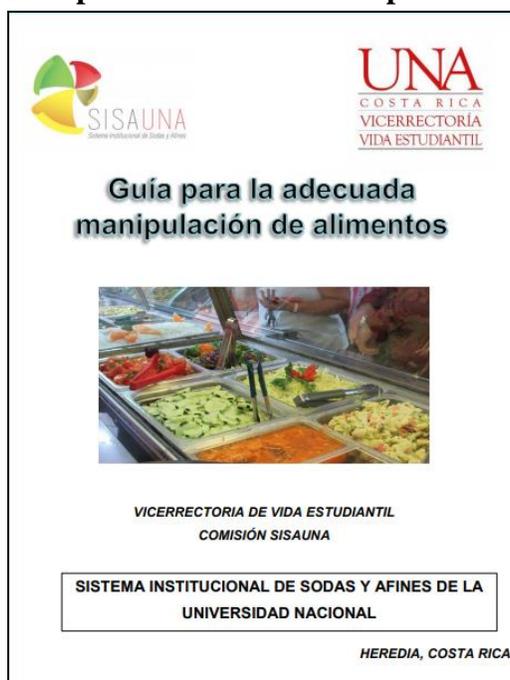
Figura 10. Capacitación Inspección, verificación y mantenimiento de instalaciones que utilicen gas LP, a cargo de la CIEUNA



Fuente: Facebook UNA Campus Sostenible.

- También, en el 2019, una estudiante practicante en el área de nutrición elaboró la “Guía para la adecuada manipulación de alimentos”, como producto de las visitas al Servicio de Alimentos de la Soda Padre Royo. Este documento integra recomendaciones que contribuyen a garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos durante todo el proceso de su manipulación y se pretende que este manual sea usado como una herramienta que oriente en la adecuada manipulación de los alimentos durante todo el proceso, en pro de la seguridad alimentaria de la población universitaria, la cual es el principal usuario de los servicios de alimentos.

Figura 11. Guía para la adecuada manipulación de alimentos



Fuente: “Guía para la adecuada manipulación de alimentos”, SISAUNA.

2020

- En la Sesión realizada el 11 de marzo de 2020, la Dirección de PRODEMI, expuso el tema de manipulación del sistema de gas y electricidad de las sodas institucionales. Se informó que, en las sodas se han detectado sobrecargas eléctricas en los paneles eléctricos y conexiones irregulares, lo cual es un riesgo importante y se debe atender a la brevedad posible para evitar situaciones que comprometan a personas.
- Mediante el Decreto Ejecutivo 42227-MP-S, del 16 de marzo de 2020, se declara Estado de Emergencia Nacional producto de la Pandemia generada por el COVID-19 y las posteriores directrices del Poder Ejecutivo, entre las cuales se suspenden lecciones en los centros educativos públicos y privados, y centros de formación del INA, desde 17 de marzo al 30 de abril de 2020, con posibilidad de prórroga, según avance la situación de salud pública.

En virtud de dicho decreto, se instruyó a la comunidad universitaria a realizar la “Modificación de las actividades académicas durante la situación de emergencia por COVID-19 en la Universidad Nacional” (UNA-VD-DIS-004-2020/UNA-R-DISC-007-2020, UNA-

VD-DISC-005-2020, UNA-R-DISC-010-2020, UNA-CONSACA-ACUE-045-2020, UNA-R-DISC-011-2020/UNA-RA-DISC-006-2020/UNA-VD-DISC-007-2020, UNA-R-DISC-015-2020, UNA-R-DISC-017-2020) y se comunica que las personas funcionarias se pueden acoger al teletrabajo siempre y cuando el puesto lo permita, con el propósito de garantizar la continuidad de las tareas necesarias para asegurar el fin público institucional.

En apego a las medidas de prevención que la Universidad Nacional ha promovido, debido a la presencia del COVID-19 en el país, se tomaron decisiones responsables basadas en criterios de los especialistas que conforman el Comité Institucional de Operaciones de Emergencia (COE-UNA) y a las directrices emitidas por la Presidencia de la República y el Ministerio de Salud, en un escenario cambiante, siempre considerando el bienestar de todas las personas de la comunidad universitaria. Una de esas decisiones, está relacionada con el cierre de las sodas-comedor de toda la institución, debido a que no había afluencia de usuarios en las mismas, por lo que los concesionarios dejaron de percibir ingresos y los pagos de alquiler y servicios públicos están pendientes.

Por lo anterior, el 17 de abril de 2020, se realizó reunión donde participaron los(as) directores(as) ejecutivos con sodas a cargo y se contó con la asesoría de una representante de la Proveeduría Institucional, para analizar el tema de exoneración del pago de alquiler y servicios públicos y se acordó que cada administrador de contrato realice las gestiones por separado ante la instancia que corresponda, considerando la naturaleza de cada contrato. Las fechas para dicha exoneración corresponden del 17 de marzo al 13 de julio del presente año.

- A la luz del oficio UNA-FCEN-OFIC-044-2020, UNA-FCTM-OFIC-083-2020, UNA-FCSA-OFIC-046-2020 Y UNA-CIDE-OFIC-056-2020 de fecha 10 de febrero del presente año, relacionado con las observaciones del instrumento de evaluación que se aplica en los servicios de alimentación de las sodas institucionales, se programó una reunión el 24 de abril de 2020. El instructivo que se utiliza actualmente, está conformado por indicadores, los cuales son: servicio al cliente, área de cocina, control de plagas, manipulación de alimentos, contaminación cruzada, personal, obligaciones del cecesionario y servicios sanitarios.

El objetivo principal de la reunión fue establecer las áreas por evaluar por parte de las Direcciones Ejecutivas de Facultades, Centros, Sede y Sección Regional con soda a cargo y se acordó elaborar un formato de plantilla que incluya las áreas de infraestructura, servicios, nutrición, ambiente, multas y sanciones. Este instrumento deberá ser presentado en la próxima sesión.

- Mediante oficios UNA-VVE-OFIC-238-2020 y UNA-VVE-OFIC-239-2020, con fecha 03 de marzo de 2020, se le solicitó a la Asesoría Jurídica y al Área de Planificación, respectivamente, el criterio sobre la propuesta de modificación al Artículo 4 “Composición de

la Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines”, del Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas. Lo anterior, de acuerdo con lo estipulado en el “Reglamento para la emisión de normativa universitaria, en el inciso b) romanito ii), del Artículo 5: Del procedimiento de elaboración de los proyectos normativos de aplicación general en el ámbito universitario y al usuario externo”.

Asimismo, con fundamento en la necesidad expresa por los integrantes de la Comisión Coordinadora del SISAUNA, de contar en el momento de las sesiones, con representantes de todas las instancias técnicas de apoyo de este Sistema y no únicamente con la representación de la Vicerrectoría de Administración, quien en este caso tiene como una función “Garantizar una vinculación expedita con las instancias adscritas a la Vicerrectoría de Administración”.

Cuadro 10. Propuesta de modificación al Artículo 4 del Reglamento para el funcionamiento del SISAUNA

VERSIÓN VIGENTE	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN
<p>ARTÍCULO 4: COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN COORDINADORA DEL SISTEMA INSTITUCIONAL DE SODAS Y AFINES:</p> <p>La Comisión Coordinadora del Sistema está integrada por:</p> <ol style="list-style-type: none"> Vicerrector(a) de Vida Estudiantil, quien preside. Director(a) Ejecutivo(a) de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, quien preside en ausencia del (la) Vicerrector(a) de Vida Estudiantil, o en su ausencia la persona que designe entre sus miembros la Comisión Coordinadora de SISAUNA. Director(a) Administrativo(a) de Facultad, Centro, Sede, Sección Regional, Campus o instancia universitaria donde opere una soda o servicio afín. La representación estudiantil designada por el Directorio de la FEUNA en la proporción establecida en el Estatuto Orgánico de la Universidad Nacional. La (el) nutricionista del Departamento de Salud de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil. Un representante del Programa UNA Campus Sostenible. Un representante de la Vicerrectoría de Administración. 	<p>ARTÍCULO 4: COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN COORDINADORA DEL SISTEMA INSTITUCIONAL DE SODAS Y AFINES:</p> <p>La Comisión Coordinadora del Sistema está integrada por:</p> <ol style="list-style-type: none"> Vicerrector(a) de Vida Estudiantil, quien preside. Director(a) Ejecutivo(a) de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, quien preside en ausencia del (la) Vicerrector(a) de Vida Estudiantil, o en su ausencia la persona que designe entre sus miembros la Comisión Coordinadora de SISAUNA. Director(a) Administrativo(a) de Facultad, Centro, Sede, Sección Regional, Campus o instancia universitaria donde opere una soda o servicio afín. La representación estudiantil designada por el Directorio de la FEUNA en la proporción establecida en el Estatuto Orgánico de la Universidad Nacional. La (el) nutricionista del Departamento de Salud de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil. Un representante del Programa UNA Campus Sostenible. Un representante de la Vicerrectoría de Administración. h. Un representante de la Proveduría Institucional. i. Un representante de PRODEMI.

Fuente: Oficios UNA-VVE-OFIC-238-2020 y UNA-VVE-OFIC-239-2020.

Al respecto, mediante oficio UNA-AJ-DICT-229-2020, con fecha 12 de mayo de 2020, la Asesoría Jurídica emite el criterio e indica lo siguiente:

- b. La propuesta de modificación normativa consiste en una adición al artículo 4 del Reglamento para el funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas, el cual refiere a la Composición de la Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines (SISAUNA).*
- c. En la propuesta de modificación normativa se incluyen dos representantes más: Un representante de la Proveeduría Institucional y un representante de PRODEMI (se recomienda incluir el nombre completo y entre paréntesis: PRODEMI).*
- d. Se recomienda considerar el lenguaje inclusivo en la redacción de la propuesta normativa, por ejemplo, en lugar del Vicerrector(a) de Vida Estudiantil, hacer referencia a la persona que ocupa el cargo de Vicerrector de Vida Estudiantil, la persona que ocupe el cargo de Director Ejecutivo, una persona representante de ..., etc.*
- e. Se estima, que la propuesta permite una mayor participación y representatividad en dicho órgano colegiado.*
- f. Se considera que dicha propuesta responde a criterios de conveniencia y oportunidad y pretende agilizar la gestión administrativa en dicha área. Desde el punto de vista jurídico se considera que dicha modificación no contraviene lo dispuesto en la normativa vigente que le da sustento jurídico.*
- g. Dicha modificación también debe contemplar la revisión y ajustes necesarios a los artículos 2, 6 y 8 del mismo reglamento.*
- h. Es importante también que la propuesta de modificación normativa haya contado con la participación de las instancias involucradas y así se señale en la justificación correspondiente.*

Temas pendientes de seguimiento

1. Aprobación del Instructivo “Seguimiento a Sodas Comedor”, el cual será un documento orientador sobre los pasos a seguir por parte de los(as) Directores(as) Ejecutivos(as) de Facultad, Centro, Sede, Sección Regional, Campus o instancia universitaria donde opere una soda-comedor en la Universidad Nacional.
2. Activar la relación con el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) en términos de la cooperación que pueda brindar dicha institución en temas de capacitación al área nutricional y a las personas concesionarias de las sodas-comedor institucionales.
3. Designar a una persona para que le dé seguimiento permanente a la actualización del sitio web de SISAUNA.

4. En la próxima sesión de la Comisión Coordinadora del SISAUNA se deberá presentar el formato del nuevo instructivo que se utilizará en la evaluación a las sodas-comedor por parte de las Direcciones Ejecutivas.
5. Se sugiere priorizar el tema de mejoras en el sistema de gas de las sodas institucionales, con el fin de cumplir con lo establecido en la normativa nacional.
6. Se recomienda solicitar a la Vicerrectoría de Administración que valore la posibilidad de incrementar la partida presupuestaria que se le asigna anualmente a SISAUNA, de manera que éstos puedan ser depositados en las cuentas de PRODEMI, para que esta instancia incorpore el tema de mantenimiento e infraestructura de las sodas-comedor, en su plan de trabajo.