

Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines (CSISA)

INFORME LABORES 2021

Integrantes

Dra. Alejandra Gamboa Jiménez
MBA. Gabriela Vega Vindas
MBA. Ericka Villalobos Hernández
Licda. Maribel Arias Marín
MBA. Ivannia Montero Robles
M.Sc. Cindy Palacios Rojas
Licda. Ivonne Solano Campos
M.Sc. Margarita Silva Hernández
Dra. Jenny González Murillo
M.A.P. Gloriana Villegas Sánchez
Licda. Laura Salas Sánchez
Srita. Ruby Betancourt Lozada
Srta. María Francela Leandro Chacón
M.Sc. Julián Rojas Vargas
Mag. Dennis Víquez Ruiz
Lic. Mario Vargas León

Invitadas Permanentes

Licda. Ligia González Vargas
MED. Patricia Sandoval Murillo
Arq. Erika Barboza Oviedo

Elaborado por:

MED. Patricia Sandoval Murillo

Enero, 2022

Índice

Presentación.....	3
Sesiones realizadas.....	4
Aplicación de instrumento de inspección	5
Informe del Área nutricional.....	6
Informe del Área Ambiental	8
Informe del Área de Gestión Financiera.....	12
Informe PRODEMI	14
Informe del Área de Seguridad Institucional.....	19
Informe presupuestario.....	19
Comisiones y subcomisiones.....	22
Plan Operativo Anual	23
Otros aspectos:	
Campaña sobre desperdicio de alimentos.....	24
Limpieza interna de las sodas	25
Intervención de terceros en sistemas de las sodas.....	25
Fumigaciones.....	26
Cronograma de apertura 2022.....	30
Plan de Trabajo 2022.....	31
Conclusiones	32
Recomendaciones.....	34
ANEXOS	35

Presentación

La Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines (SISAUNA) presenta el informe anual correspondiente al año 2021, en un período que se caracteriza por ser el segundo año consecutivo, en tener que mantener cerradas diez de las doce de las sodas comedor, como consecuencia de la emergencia nacional causada por el COVID-19 y sus variantes.

A pesar de ello, la Comisión Coordinadora aprovechó para realizar mejoras en las instalaciones y preparar los sistemas para la reapertura programada, la cual se fue posponiendo por el desarrollo de la pandemia en el país hasta febrero del 2022.

El logro en las mejoras realizadas, fue gracias al apoyo incondicional de los funcionarios de la Sección de Mantenimiento Civil, a cargo del Ing. Harold Bermúdez Agüero y de la Sección de Mantenimiento Electromecánico, a cargo del Ing. Willmer Torrentes Espinoza, así como del férreo compromiso del director de PRODEMI, Ing. Francisco Miranda Muñoz, apoyo sin el cual no se hubieran podido lograr las metas alcanzadas.

Los apartados citados en este documento, se fundamentan en el seguimiento al Plan de Trabajo de la Comisión del año 2021, así como de diversos aspectos atendidos en las sesiones de la Comisión.

1. Sesiones realizadas

Durante el año 2021 la Comisión Coordinadora de SISAUNA convocó a cinco sesiones ordinarias, las cuales se realizaron en las siguientes fechas:

Número	Sesión	Fecha
01-2021	Ordinaria	14 de abril de 2021
02-2021	Ordinaria	26 de mayo de 2021
03-2021	Ordinaria	14 de julio de 2021
04-2021	Ordinaria	29 de setiembre de 2021
05-2021	Ordinaria	10 de noviembre de 2021

La asistencia promedio anual de la comisión, fue del 78% y se cuenta con un registro de ausencias por sesión, según el siguiente detalle:

Sesión	Ausencia con Justificación	Ausencia sin justificación
01-2021		FEUNA – VADM – Sede Brunca
02-2021	FCTM – UNA Campus	FEUNA – Sede Brunca
03-2021	FCTM – Museo	FEUNA – FCEN
04-2021	FEUNA – FCEN	
05-2021	FEUNA	

Todos los acuerdos tomados en las sesiones, fueron tramitados en tiempo y forma.

2. Análisis Microbiológicos

Debido a que los efectos de la pandemia por COVID 19 continuaron para el año 2021, solamente dos sodas brindaron servicios mínimos, la soda de la Escuela de Medicina Veterinaria y la Fonda del Museo de Cultura Popular, todas las demás sodas estuvieron cerradas de enero a diciembre 2021, por ello no se realizaron los análisis microbiológicos para este año.

3. Aplicación de instrumento de inspección

Debido al cambio de la dinámica laboral que ha enfrentado la universidad, como resultado de la pandemia por COVID 19, y el efecto de ello en la institución por atender diversas situaciones, obligó a la Comisión Coordinadora del SISAUNA a modificar el cronograma de trabajo establecido en el año 2020 para la metodología de la evaluación, por lo que se establece un nueva agenda de trabajo, la cual fue aprobada en la sesión 02-2021 del 26 de mayo de 2021, quedando el acuerdo establecido de la siguiente manera:

POR TANTO, SE ACUERDA:

1. APROBAR EL AJUSTE AL CRONOGRAMA DE TRABAJO POR PARTE DE LOS/AS MIEMBROS/AS DE SISAUNA PARA LA METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN, SEGÚN LAS SIGUIENTES FECHAS Y ACTIVIDADES:
 - BRINDAR ASESORÍAS A LOS INTEGRANTES DE LAS ÁREAS, EN LAS SIGUIENTES FECHAS:
 - 7 DE JULIO 2021 - 9 AM - NUTRICIÓN
 - 7 DE JULIO 2021 - 2 PM - AMBIENTE
 - 9 DE JULIO 2021 - 9AM - SERVICIOS
 - 9 DE JULIO 2021 - 2 PM - MULTAS Y SANCIONES
 - ENTREGA DE PRODUCTO: 31 DE AGOSTO 2021.
 - SESIONES DE VALIDACIÓN: DEL 1 AL 30 DE SETIEMBRE 2021.
 - COMPILACIÓN DE LA INFORMACIÓN: DE OCTUBRE A DICIEMBRE 2021.
 - PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DE LA PROPUESTA A LA COMISIÓN COORDINADORA: I TRIMESTRE 2022.
 - CAMPAÑA DE DIFUSIÓN Y COMUNICACIÓN A LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA Y A LOS CONCESIONARIOS: DEL II AL IV TRIMESTRE 2022.
 - APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN A LAS SODA UNA: 2023.

Acuerdo que se resume en la siguiente imagen:



Elaboración: Mag. Dennis Viquez Ruiz- Director Ejecutivo FCEN – Miembro Comisión Coordinadora SISAUNA. 2021

4. Informe del Área Nutricional

Mediante oficio UNA-CSISA-OFIC-012-2021 del 3/11/2021 la Dra. Jenny González Murillo - Nutricionista del Depto. de Salud y Miembro de la Comisión Coordinadora de SISAUNA- presenta el informe de las actividades realizadas en el presente año, el cual fue conocido en la sesión 05-2021 del 10 de noviembre 2021, según el siguiente detalle:

Informe de Inspecciones año 2021

Debido a la emergencia nacional provocada por el virus SARS COVID 19, todos los servicios de alimentos de nuestra institución fueron cerrados y los contratos se suspendieron.

El comedor que reabrió sus puertas durante el mes de marzo fue el Comedor de la Escuela de Medicina Veterinaria, por tal razón se procedió con la inspección al Servicio de Alimentos de la Escuela de Medicina Veterinaria el día 11 de marzo del presente año, en el cual se realizó una inspección general del servicio, instalaciones, equipo y utensilios, así como el menú y el Plan de Higiene y Desinfección.

Como parte del informe de la visita se indicó lo siguiente:

1. El servicio de alimentos se encuentra en óptimas condiciones higiénicas y de infraestructura para la reapertura.
2. Se verificaron los aspectos del cumplimiento del PROTOCOLO INSTITUCIONAL PARA LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DE LA ENFERMEDAD COVID-19, UNIVERSIDAD NACIONAL.
3. Se educa al concesionario y su personal acerca del protocolo del estornudo, importancia del lavado de manos para prevenir la contaminación de los alimentos y la transmisión de las enfermedades respiratorias.

Otras actividades ejecutadas:

1. Capacitaciones recibidas del CPNCR y la Escuela de Nutrición de la UCR, Protocolo para la reapertura de los Servicios de Alimentos.
2. Apoyo en la elaboración del Protocolo para los Servicios de Alimentos para la Universidad Nacional.
3. Colaboración para llevar a cabo la Fumigación del Comedor de la Escuela de Medicina Veterinaria y demás Servicios de Alimentos.
4. Apoyo a la Comisión AD HOC.
5. Apoyo a la Comisión de Licitaciones y Contratos. Revisión del Cartel de Licitación del Comedor de Sarapiquí.
6. Apoyo a la Comisión de Sanciones y Multas. Revisión de la propuesta.
7. Revisión de ofertas para diferentes Licitaciones. Revisión de la oferta recibida para Licitación del Comedor de Escuela de Medicina Veterinaria.
8. Adquisición de la balanza de alimentos nueva.
9. Apoyo en la organización del webinar con Campus Sostenible: V Conversatorio Cero Desperdicio de Alimentos.
10. Reuniones con PRODEMI, para ver aspectos de la construcción del comedor de Pérez Zeledón.
11. Clasificación de los menús

Así mismo, la Dra. González entrega en la sesión 03-2021 de SISAUNA del 14 de julio del 2021, el documento **“Guía para la adecuada manipulación de alimentos”** elaborado por la estudiante Daniela Vindas Zamora, el cual debe ser aplicado en todas las sodas comedor de la UNA.

5. Informe del Área Ambiental

En la sesión 05-2021 del 10 de noviembre del 2021, se conoce el informe de gestión ambiental en sodas 2021 (trampas de grasa, residuos orgánicos y desperdicio de alimentos), elaborado por el M.Sc. Julián Rojas Vargas –Representante de UNA Campus Sostenible- donde se indica lo siguiente:

Análisis de Resultados

De enero a octubre del 2021 se ha recolectado un total de 321 kg de residuos orgánicos (Cuadro 2).

Cuadro 2. Cantidad de residuos generados en la Escuela de Medicina Veterinaria (2021)

SODA	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	TOTAL
	66,00	116,50	103,20	15,00	6,50	0,00	14,50	321,70

Durante el periodo de abril a octubre del 2021 la distribución de residuos orgánicos ha sido de un 40 % cocinados y un 60 % crudos, lo que coincide con los promedios generales.

Celebración del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

12 INICIATIVA VERDES
V CONVERSATORIO
Producción y Consumo Responsable
#Cero desperdicio de alimentos
 Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos
29 Septiembre
 Horario: 9:00am a 12:00md
 Modalidad: Virtual
 Plataforma: GoToWebinar
 Entre los participantes haremos una compostera, una canasta de producto Unilever, entre otros.
 Contacto: julian.rojas@unavirtual.una.cr

29 AGENDA
29 Septiembre
V CONVERSATORIO
 #Cero desperdicio de alimentos

Bloque	TEMAS	CO-ORINADORES
9:00	Palabras de bienvenida	Profa. Luz G. Rodríguez, representante por FIANZA UNAVIRTUAL, representante de la comunidad estudiantil
9:15	Cuadros básicos	Representante de la comunidad estudiantil
9:30	Comercio orgánico	Dr. S. Rodríguez, Dra. Luz Padilla de los Ríos, Lic. L. C. Rodríguez
9:45	Comercio ético	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
10:00	Palabras del organizador	Profa. Luz G. Rodríguez, Lic. M. Rodríguez, Lic. M. Rodríguez
10:15	Organización de la producción y consumo responsable en la producción y consumo responsable en la producción y consumo responsable	Dr. S. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
10:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
10:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
11:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
11:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
11:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
11:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
12:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
12:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
12:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
12:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
13:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
13:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
13:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
13:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
14:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
14:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
14:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
14:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
15:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
15:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
15:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
15:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
16:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
16:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
16:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
16:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
17:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
17:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
17:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
17:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
18:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
18:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
18:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
18:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
19:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
19:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
19:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
19:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
20:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
20:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
20:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
20:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
21:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
21:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
21:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
21:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
22:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
22:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
22:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
22:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
23:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
23:15	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
23:30	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
23:45	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez
24:00	El impacto de la pérdida de alimentos en la producción y consumo responsable	Profa. M. Rodríguez, Profa. Rosalva Martínez, Lic. M. Rodríguez

Elaboración de diseños y videos



Día de Mundial de la alimentación





Publicaciones en Facebook

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=312714387327316&set=pcb.312715247327230>

<https://www.facebook.com/rediescr/photos/pcb.860546144666306/860545114666409/>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=311392010792887&set=a.219749079957181>

Videos

<https://www.facebook.com/REDPDACOSTARICA/videos/3048493672058015>

<https://www.facebook.com/UNACampusSostenible/videos/1255434478309050>

(Unilever)

<https://www.facebook.com/REDPDACOSTARICA/videos/388805442850537> (Red PDA)

<https://www.facebook.com/UNACampusSostenible/videos/417433536389103> (banco de alimentos)

<https://www.facebook.com/SaludUNA/videos/196944642430042> (Edgar Silva)

Trampa de grasa

Durante el 2021 no se realizó evaluaciones con respecto a las trampas de grasa debido al cierre de las sodas por la pandemia sin embargo desde SISAUNA se gestionó el presupuesto para sustituir la trampa de la Escuela de Medicina Veterinaria Se adjuntan fotos.



Se priorizó en esta sustitución, al ser la única soda en funcionamiento durante el 2021.

Conclusión

Con base a los resultados obtenidos se refleja una reducción en la generación de residuos atribuible posiblemente a la Pandemia; sin embargo, los hábitos con respecto al desperdicio de alimentos se mantienen como antes de la pandemia según se puede inferir con base a los indicadores.

Se llevó a cabo la celebración del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, donde se contó con el apoyo de la VIVE, VADM, UNA Campus Sostenible, Departamento de Salud y la Rectoría, donde se llegó a la conclusión que este tema debe abordar de manera integral y articulada interdisciplinariamente.

Se sustituyó la trampa de grasa de la soda de la Escuela de medicina Veterinaria ya que se debía determinar cuál de las trampas contempladas para sustituir se debía priorizar, donde se tomó la decisión que fuese esta al ser la única que actualmente se encuentra en funcionamiento.

Referencias Bibliográficas

Alcaldía Mayor de Bogotá y Universidad Nacional de Colombia. (2014). Guía Técnica para el aprovechamiento de residuos orgánico a través de metodologías de compostaje y lombricultura. UAESP. https://www.uaesp.gov.co/images/Guia-UAESP_SR.pdf

Ministerio de Ambiente y Energía, Ministerio de Justicia y Paz, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Asociación Costarricense de la Ciencia del Suelo, Centro de Investigación en Contaminación Ambiental, Red costarricense disminución de pérdida y desperdicio de alimentos Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo. (2020). I Plan Nacional de Compostaje 2020-2050. <https://cambioclimatico.go.cr/wp-content/uploads/2021/05/Plan-Nacional-de-Compostaje-2020-2050.pdf?x37378>

Quiñonez, M. (2014). Uso de la fibra de Coco como sustrato en la producción de Pascua ((*Euphorbia pulcherrima*) para exportación, agroindustrias jovisa, San Miguel Dueñas, Sacatepequez (2007-2010) Sede Regional de Escuintla (tesis de licenciatura). Universidad Rafael Landívar. <http://biblio3.url.edu.gt/Tesario/2014/06/17/Quinonez-Mario.pdf>

6. Informe del Área Gestión Financiera

En la sesión 04-2021 de SISAUNA del 29 de setiembre de 2021, se presentó el informe anual sobre el estado de cobro de alquileres y servicios de agua y electricidad de las 12 sodas comedor, a cargo del Lic. Esteban Rosales – Profesional del Programa de Gestión Financiera, según el siguiente detalle:

Soda Padre Royo

En el año 2020 no se generó cobro, porque estaba con el permiso precario, según resolución UNA-R-RESO-383-2018, el permiso precario dejó de aplicar a partir de marzo, pero vino un oficio de exoneración, debido a todo lo ocurrido con el tema sanitario con esta pandemia, la soda suspendió labores, se dio permiso de exoneración, actualmente la soda está cerrada y en remodelaciones.

De acuerdo con resolución 117-2020 se le asignó de nuevo permiso precario.

No hubo ingreso en el 2020 ni en el 2021.

Soda de la Facultad de Tierra y Mar

Se cobró en el mes de enero y febrero lo correspondiente alquiler ₡152.087.50 y ₡304.175 en febrero. Se cobraron los recibos.

Se exoneró en marzo de acuerdo con la resolución 0187-2020, ya no pagaría alquiler.

En el 2021 a través de la resolución 045 de la Proveduría Institucional se da la exoneración, se modifica el contrato, se exonera tanto de canon como de servicios públicos.

En total se recaudó del año 2020 el siguiente monto ₡456.262 colones.

Soda de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Se cobró ₡100.000 en enero y ₡200.000 en febrero.

Quedó pendiente una parte de marzo que eran ₡106.667 colones. Se está gestionando el cobro al señor Minor Murillo Masís.

A partir del 17 de marzo se exonera del canon por oficio 160-2020 de marzo a julio y en agosto se emite la resolución 201-2020 donde exonera del pago del alquiler y de servicios.

Total de ingresos sería ₡406.667; sin embargo, se ha cobrado ₡300.000 colones.

En este año el concesionario renunció a la concesión de la soda, el trámite de contratación administrativa que procedió fue una sanción que ha sido ejecutada por la proveduría institucional. ya enviaron el cobro de una sanción.

SODA CIDE

Se cobró ₡150.000 en enero y ₡300.000 en febrero, en marzo se exonera por resolución PI-065 y en julio se envía el oficio 509-2020 y el oficio CSISA-001 exonerando para el II ciclo.

Para el 2021 hay una resolución de exoneración por Proveduría 044, exonera hasta el mes de julio y la 293 exonerando agosto y setiembre.

Le llegó una exoneración a partir de setiembre a diciembre. No está incluida ya que le llegó la semana pasada.

Este año no se percibiría ingreso. Está el centro de fotocopias, el trámite fue paralelo había una resolución de la soda y del centro de copiado donde se exoneraba también.

SODA CAMPUS BENJAMIN NUÑEZ

Pagó en enero ₡170.665 y en febrero ₡203.441.55.

La exoneración comenzó a partir de marzo, hubo suspensión del contrato Resolución 035 de la Proveduría, contrato 2015.

Para el 2021 resolución 130-2021 exonerando pago de alquiler y en mayo hubo un trámite de suspensión hasta el 9 de agosto.

SODA VETERINARIA

A nombre del señor Erick Fonseca ha pago en enero ¢199.582 y lo de febrero ¢274.580, está pendiente, está poniéndose al día, tiene un arreglo de pago.

En marzo se exoneró el pago del canon, por resolución 0074 y la resolución 125 de agosto hasta diciembre.

Resolución 083 suspensión de contrato de pago de canon.

SODA CAMPUS SARAPIQUI

Actualmente está en proceso de adjudicación desde el 2020. Normalmente ellos no pagaban canon, pero en este momento no hay un contrato vigente.

SODA NICOYA

Está en proceso de licitación.

SODA LIBERIA

Enero ¢57.000, pendiente, gestión de cobro.

Febrero ¢114000, pendiente gestión de cobro.

En 2019 hay una gestión de cobro también con respecto al alquiler.

En marzo se cerró por motivo de la pandemia y actualmente renunciaron.

SODA PEREZ ZELEDÓN

Actualmente están en proceso de licitación, no tenemos un servicio de soda. Este año hubo un concesionario, pero rescinde del contrato por mutuo acuerdo, mediante la resolución UNA-PI-RESO-088, ya que la señora no le funcionó la soda por la situación.

SODA CAMPUS COTO

Están en proceso de licitación, no hubo cobros en 2020 y 2021 está en proceso de remodelación.

7. Informe de PRODEMI

En la sesión 03-2021 de SISAUNA del 14 de julio de 2021, el Ing. Francisco Miranda – Director de PRODEMI- presenta el siguiente informe sobre el estado de obras y mobiliario de las sodas comedor.

SECCIÓN DE MANTENIMIENTO CIVIL

SODA FCTM

Se realizó el mantenimiento en las cerraduras de las puertas de los baños del salón.

Se realizó la pintura de la infraestructura

Se realizó la limpieza de la zona de jardín con el fin de poder instalar mesas y sillas de jardín que permitan aumentar el aforo de la soda.

SODA FCEN

Se realizó la reparación de las goteras que existe en el techo dado que dañaba el cielo raso.

Se realiza la reparación de las filtraciones del agua que generan empozamiento al lado del pasillo cuando llueve, el trabajo que se realiza requiere la identificación de las reventaduras en la superficie de la losa, se procede a abrir mediante método mecánico y posteriormente se aplica sellador elastomérico. Una vez finalizada esta labor se procederá con la impermeabilización de la losa de concreto.

Se realizó la reparación de piso y desagües.

Se hizo el cambio de puertas internas.

Se elaboró una estructura para tres microondas.

Hay que realizar un trabajo extra por unas reventaduras.

SODA DE ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA

Se realizaron los trabajos de mejora en las paredes de los sanitarios con deterioro por humedad y se realizó el cambio de cielo raso.

Se realizó la reparación del piso por deterioro en la zona de cocina.

Se inició el proceso de contratación para la reparación de goteras, filtraciones, cambio de canoas y pintura en la soda.

Se fabricaron 5 nuevas las parillas de desagüe del piso de la soda.

SODA CAMPUS NICOYA

Ya se realizó la solicitud ante la proveeduría para el cambio de canoas correspondiente.

Se trabajó en los mantenimientos preventivos relacionados a cubiertas de techo, canoas, bajantes y cajas de registro.

SODA PADRE ROYO

Actualmente se trabaja en el reemplazo de las láminas de cielo raso, reparación o reemplazo de estructura de cielo y pintura del cielo raso

SECCIÓN DE MANTENIMIENTO ELECTROMECÁNICO

SODA CIDE

Se realizaron las mejoras en el sistema de Gas LP y se colaboró en la obtención del permiso de funcionamiento, actualmente se encuentra vigente.

SODA FCEN

Se instalaron lámparas de emergencia nuevas

Se realizó el mantenimiento en el sistema de iluminación, transformación a luminarias tipo led.

Se ejecutaron las readecuaciones eléctricas en sector de microondas y cocina

Se instalaron rótulos de NO FUMADO.

La soda cuenta con un extintor Tipo K de 6 litros.

Instalación de señalización de los medios de egreso en el área de atención del público y en la cocina.

Se realizaron mejoras en servicios sanitarios.

Pendiente plan de emergencia que lo tiene que atender el nuevo concesionario.

SODA FCTM

Se instalaron rótulos de no fumado.

Se hizo el mantenimiento en el área de fontanería de los baños.

Se instaló extintor Tipo K de 6 litros.

Se trabajó en la readecuación de sistema de detección contra incendios.

Instalación de señalización de los medios de egreso en el área de atención del público y en la cocina.

El concesionario elaboró el Plan de Emergencias y en la actualidad se cuenta con el permiso de funcionamiento vigente.

Se hizo mantenimiento en la iluminación.

Se cambió válvula antisísmica.

Se cambió el regulador de venteo para cumplir con la normativa.

Se realizaron mejoras en válvulas.

Se pintó la tubería según normativa.

Se sustituyeron las mangueras para cumplir con la norma NFPA 54 para los equipos de cocina.

Se puso a funcionar el sistema de detección de fugas con electroválvula de corte remoto.

SODA MUSEO DE CULTURA POPULAR

Se realizaron las readecuaciones mecánicas en el sistema de gas LP y sistema de detección contra incendios, actualmente la soda cuenta con el permiso de funcionamiento vigente.

Se cambió válvula antisísmica.

Se cambió el regulador de venteo para cumplir con la normativa

Se realizaron mejoras en válvulas.

Se pintó la tubería según normativa

Se sustituyeron las mangueras para cumplir con la norma NFPA 54 para los equipos de cocina.

Se puso a funcionar el sistema de detección de fugas con electroválvula de corte remoto.

SODA MEDICINA VETERINARIA

Se repararon las fugas de agua en lavamanos y se realizaron revisiones y mejoras en las tuberías

Para el trabajo del traslado de tablero eléctrico 220 ubicado actualmente a lo interno de la Cátedra de Especies Mayores y traslado a las instalaciones de la soda, se está gestionando con la ESPH la instalación de un pentagrama nuevo y un medidor para la Soda, esto para mejorar la readecuación eléctrica e independizar la medición.

Se realizó la reparación de dos fregaderos que se ubican en el área de cocina de la soda ya que presentan fugas de agua
Ya se cuenta con el permiso de funcionamiento.

SODA CAMPUS BENJAMÍN NÚÑEZ

Ya se cuenta con el permiso de funcionamiento, se realizaron mejoras en el sistema de GAS LP, entre los que se contempla:

Se cambió válvula antisísmica.

Se cambió el regulador de venteo para cumplir con la normativa

Se realizaron mejoras en válvulas.

Se pintó la tubería según normativa

Se sustituyeron las mangueras para cumplir con la norma NFPA 54 para los equipos de cocina.

Se puso a funcionar el sistema de detección de fugas con electroválvula de corte remoto.

En cuanto al funcionamiento de los fregaderos se realizó la revisión y trabajan con normalidad y de forma adecuada. De continuar con la intención de ampliar el tamaño de los fregaderos, deberá gestionarse la contratación por parte de la SISAUNA y se dará el aval técnico correspondiente.

Se realizaron reparaciones varias referentes a la instalación de gas LP según informe de Bomberos de Costa Rica

Se ejecutaron labores de mejoras en cuanto a iluminación de sectores aledaños a la soda por cuestiones de seguridad. Además, se independizó el circuito de la soda de las lámparas de la UNA

SODA LIBERIA

Se ejecutó la primera etapa de readecuaciones en las tuberías del sistema de Gas LP, donde se contempla:

Se realizaron mejoras en válvulas.

Se pintó la tubería según normativa.

Se sustituyeron las mangueras para cumplir con la norma NFPA 54 para los equipos de cocina.

Se puso a funcionar el sistema de detección de fugas con electroválvula de corte remoto.

SODA NICOYA

Se ejecutó la primera etapa de readecuaciones en las tuberías del sistema de Gas LP, donde se contempla:

Se cambió válvula antisísmica.

Se cambió el regulador de venteo para cumplir con la normativa

Se realizaron mejoras en válvulas.

Se pintó la tubería según normativa.

Se sustituyeron las mangueras para cumplir con la norma NFPA 54 para los equipos de cocina.

Se puso a funcionar el sistema de detección de fugas con electroválvula de corte remoto.

SODA PADRE ROYO

Se realizan trabajos de mantenimiento del sistema eléctrico, entre los que se contempla:

Cambio de tomacorrientes

Cambio de lámparas de emergencia

Cambio de luminarias e instalación de difusores de la soda

De igual forma se realizan labores de mantenimiento de fontanería en los sistemas mecánicos existentes.

Se trabaja en la instalación de sistemas de detección en la instalación de las canalizaciones y montaje de panel principal.

SECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y MOBILIARIO

OBRAS:

Ampliación y remodelación de la Soda Campus Coto: La ejecución avanza según cronograma, se estima que esté concluida a finales de 2021.

Construcción de Soda en Campus Pérez Zeledón: Las obras para el nuevo edificio académico y edificio para la soda iniciarán en julio 2021 y se extenderán por un año, hasta julio 2022.

MOBILIARIO:

Soda en Campus Coto (obra en proceso de ejecución): Se están atendiendo las solicitudes que el usuario ha ingresado a SIGESA, las cuales están en proceso de validación para el próximo y último corte y luego iniciar el proceso de licitación. Los muebles especiales ya se validaron para el concurso correspondiente ante Proveeduría Institucional.

Soda FCEN: Se validó un mueble especial para colocar vajilla y desechos con diseño avalado por la misma SISAUNA, por ser muebles especiales ya se validó para el concurso correspondiente para iniciar proceso de licitación. También se validaron mesas para cambiar las que están ya con vida útil agotada.

Soda y cocina del Museo de Cultura: En el 2020 se instalaron varios muebles de cocina en acero inoxidable. En mayo 2021 ingresó una solicitud, se realizó la visita técnica al sitio y se inició el trámite.

Soda en Campus Pérez Zeledón: El mobiliario, tanto especial como por demanda, se estará formulando con recursos 2022.

Soda Campus Nicoya: Se están atendiendo solicitudes para estantes.

Sodas en Veterinaria y FCEN: Solicitaron cambio de fregaderos para 2022, se envió una estimación de costos con base en el mobiliario del proyecto de Soda Campus Coto, ya que se requería presupuestar el dinero.

8. Informe del Área de Seguridad Institucional

En la sesión 05-2021 del 10 de noviembre del 2021, se conoce oficio UNA-SSI-OFIC-548-2021 firmado por el máster Brayan Baldi Jiménez - Jefe Sección de Seguridad Institucional- mediante el cual informa que para este año no han recibido reportes ni solicitudes relativas a alguna particularidad que amerite intervención desde nuestra óptica o que tenga relación con eventos u otras situaciones relativas a los recintos que ocupan las sodas, su infraestructura, amenazas, inversiones o ajustes orientados a la mejora o al mantenimiento de los mecanismos de seguridad tanto instalados como recomendados. Lo anterior en el marco de la pandemia y las restricciones actuales a la presencialidad ya conocidas.

9. Informe Presupuestario

En la sesión 05-2020 de la Comisión Coordinadora, se autorizó la distribución del presupuesto de operación del año 2021, según se detalla en la siguiente filmina:

PROPUESTA PRESUPUESTO DE OPERACIÓN 2021

Presupuesto de Operación asignado €11.220.261,00
 Menos 20% - €2.244.052,00
 Disponible para distribuir: €8.976.209,00

BENEFICIARIO	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRESUPUESTADO
SODAS COMEDOR	12	Análisis Microbiológicos y Análisis de Agua y Aceite	4.500.000,00
SODAS COMEDOR	12	Compra de 6 Hornos microondas industriales para sodas	€ 2.500.000,00
SODAS COMEDOR	12	Viáticos giras Nutricionista	€ 400.000,00
		Traslado a UNA Campus Sostenible para implementos en sodas	€ 200.000,00
	12	CAJA CHICA SISAUNA	€ 1.376.209,00
TOTAL GASTOS			€8.976.209,00

NOTA : Se autoriza reorientar los fondos que no se utilicen para alimentar la Caja Chica

Debido al cierre anual de diez sodas comedor por la situación del COVID 19, se reorientó el presupuesto asignado para los análisis microbiológicos, viáticos para giras y compra de hornos microondas (que no se requirieron por tener existencia

en bodega), los cuales reforzaron la cuenta de caja chica, para financiar las siguientes contrataciones:

Detalle	Monto
Instalación mecánica de tubería y mantenimiento del sistema de gas LP de las soda de Nicoya , arreglos de jaula, válvulas de corte de tubería de gas de la misma soda, a cargo de PRODEMI.	¢450,000.54
Instalación mecánica de tubería, pintura, instalación de mangueras normadas, resoque de accesorios y mantenimiento profundo del sistema de gas LP de la soda de Liberia , a cargo de PRODEMI	¢450,000.54
Instalación y suministro de tapones de 3/4 en HG en la tubería principal de la Soda del Museo de Cultura Popular , a cargo de PRODEMI.	¢100.000.00
Cambio de ventanearía en soda FCEN y colocación de película de seguridad en ventanales (proveedor externo con aval de PRODEMI)	¢3.683.913.87
Cambio de canoas y bajantes en la soda de Veterinaria (proveedor externo con aval de PRODEMI)	¢1.549.019.61
Cambio de lámparas led para soda Padre Royo , a cargo de PRODEMI	¢184.500.00
Contratación de calcomanías para el piso de las 12 sodas sobre “guardar la distancia” (proveedor externo con aval de Relaciones Públicas)	¢875.000.00
Cambio de trampa de grasa de la soda de Veterinaria (proveedor externo con aval de PRODEMI)	¢1.246.795.78
Mejoras en los sistemas de gas de las sodas CIDE, FCEN, Veterinaria y Benjamín Núñez (proveedor externo avalado por PRODEMI)	¢2.391.900.00
TOTAL	¢10.931.129.26

La diferencia presupuestaria para atender estos requerimientos, fue aportada por la Vicerrectoría de Administración.

Presupuesto de inversión:

Se detalla la propuesta de inversión, avalada en la sesión 05-2020 de la Comisión Coordinadora.

PROPUESTA PRESUPUESTO DE INVERSIÓN 2021

Presupuesto de Operación asignado €11.790.000,00

Menos 20% - €2.358.000,00

Disponible para distribuir: €9.432.000,00

SODA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRESUPUESTADO
FCEN	20	Mesas para el área de usuarios	€ 2.500.000,00
	1	Estereo	200.000,00
	12	Toldos o Sombrillas para mesas de cemento	1.200.000,00
MUSEO	1	Mesa cuadrada de acero inoxidable 100x100cm Mesa rectangular de acero inoxidable 237x72cm Mesa rectangular de acero inoxidable 100x52cm Isla de acero inoxidable	€ 4.030.000,00
	6	Estantes de acero inoxidable	
FCTM	5	Mesas rectangulares	€ 796.397,65
	19	Sillas	€ 435.994,00
CIDE		1 mesa y 4 sillas – 8 Sombrillas (6.500c/u)	€ 194.000,00
TOTAL GASTOS			€9.356.391,65

NOTA: Se autoriza utilizar el remanente presupuestario en requerimientos adicionales de las sodas

El presupuesto traslado a la FCEN para la compra de mobiliario, estéreo, toldos y sombrillas, tuvo que ser reorientado para poder cubrir la compra de las mesas de la soda por €3.134.488,56 y atender la compra de un mueble para la vajilla y desechos que estaba pendiente de contratación, (datos según oficio UNA-FCEN-OFIC-405-2021 del 16 de agosto de 2021).

Mediante oficio UNA-FCTM-OFIC-242-2021 del 16 de agosto de 2021, se informa que la compra de mesas y sillas para la soda de la FCTM tuvo un costo de €700.915,84, por lo que devolvieron a SISAUNA el presupuesto sobrante.

Tanto las compras programadas de la soda del Museo de Cultura Popular y del CIDE se realizaron según la propuesta presentada (datos según oficios UNA-MCP-OFIC-033-2021 del 16 de agosto de 2021 y UNA-CIDE-OFIC-351-2021 del 17 de agosto de 2021).

Con los remanentes presupuestarios de inversión, la Comisión Coordinadora, autorizó en la sesión 02-2021 comprar 12 lavamanos de acero inoxidable (PRODEMI solamente avaló 10 lavamanos porque las sodas de la Sede Brunca estaban en remodelación) por un monto de €1.600.000,00 y en la sesión 03-2021 se autorizó trasladar al Museo de Cultura Popular el presupuesto para la compra 7 mesas tipo D5 por un costo de €651.947,31, y 7 sillas plásticas por un monto de €160.599,70.

Con el fin de completar la solicitud del Museo de Cultura Popular, para la compra de 28 sillas, la Vicerrectoría de Vida Estudiantil asumió la diferencia de presupuestaria para la compra de las 21 sillas plástica restantes del Museo, por un monto de €481.679,10, ambas compras fueron avaladas por PRODEMI.

10. Comisiones y Subcomisiones

Todas las subcomisiones de SISAUNA, colaboraron durante el año 2021 en la construcción de la metodología de la evaluación de las sodas, que se detalla en el apartado tercero de este informe.

La Comisión *Ad Hoc*, a partir del acuerdo UNA-CSISA-ACUE-003-2021 del 15 de abril de 2021 de SISAUNA, se avocó a la elaboración de un diagnóstico para colaborar en la toma de decisiones para la apertura de sodas comedor, propuesta que se presentó en la sesión 04-2021 de SISAUNA del 29 de setiembre de 2021 (ver documento en anexos)

Al respecto, la Comisión Coordinadora tomó el siguiente acuerdo:

SE ACUERDA:

1. DAR POR RECIBIDA LA PROPUESTA DE REAPERTURA DE LAS SODAS COMEDOR DE LA UNA, ELABORADA POR LA COMISIÓN *AD HOC* DE SISAUNA.
2. ESTABLECER LA REAPERTURA DE LAS SODAS COMEDOR DE LA UNA, PARA FEBRERO 2022, TOMANDO EN CUENTA LAS DIRECTRICES DEL MINISTERIO DE SALUD Y LAS EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES INSTITUCIONALES.
3. RECOMENDAR A LOS ADMINISTRADORES DE CONTRATO A CARGO DE SODAS COMEDOR, ANALIZAR LAS OPCIONES DE MENÚ QUE MÁS SE ADAPTEN A LA NATURALEZA DEL SERVICIO BRINDADO.
4. LOS CASOS PARTICULARES QUE REQUIERAN REAPERTURA ANTES O DESPUÉS DE FEBRERO 2022, DEBEN SER COMUNICADAS ANTES DEL 20 DE NOVIEMBRE A ESTA COMISIÓN COORDINADORA.

ACUERDO FIRME

Así mismo en el acta 05-2021 del 10 de noviembre del 2021 se retomó el trabajo de la Comisión *Ad Hoc* sobre la elaboración del modelo de funcionamiento de las sodas de la UNA, según el siguiente acuerdo:

CONSIDERANDO:

1. Solicitud de la máster Gabriela Vega Vindas, coordinadora del Comisión *Ad Hoc* de SISAUNA, para establecer la organización de trabajo de la Comisión.
2. La propuesta de inicio del trabajo de la Comisión *Ad Hoc*.
3. Los comentarios realizados en la presente sesión.

SE ACUERDA:

1. CONVOCAR A LA COMISIÓN *AD HOC*, A LA PRIMER SESIÓN DE TRABAJO EL MIÉRCOLES 09 DE MARZO DE 2022 A LA 1:30 P.M.
2. ACUERDO FIRME.

11. Plan Operativo Anual - POA - SISAUNA

A. Objetivos y metas del POA

En el POA de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil para el año 2021 se estableció el siguiente objetivo operativo vinculado a las comisiones que atiende la Vicerrectoría, entre ellas SISAUNA:

Liderar los procesos de mejoramiento de forma integral en la calidad de vida de la comunidad estudiantil.

Como meta operativa se indica:

Desarrollar quince sesiones de trabajo para la planificación, asignación y ejecución de requerimientos y recursos anuales de las comisiones que preside la Dirección Superior de la VVE.

Las actividades a desarrollar son:

1. Planificación de las sesiones de trabajo de las comisiones.
2. Implementación del seguimiento de los planes de trabajo anuales de cada comisión.
3. Formulación de los recursos destinados para el trabajo de las comisiones.
4. Análisis los requerimientos de cada comisión para su respectiva asignación.
5. Ejecución de los recursos en atención a los requerimientos establecidos por las comisiones que preside la Dirección Superior.

Según lo establecido en este apartado del POA de la Vicerrectoría, el grado de cumplimiento fue de un 100%, dado que, tal y como se indica en el primer apartado de este informe, se realizaron cinco sesiones ordinarias durante el año, según lo establecido en el Plan de Trabajo de SISAUNA, también se asignaron los recursos para las compras y contrataciones autorizadas, así como los gastos de caja chica programados (ver apartado 9 de este informe).

12. Otros aspectos considerados en SISAUNA

A. Campaña sobre desperdicio de alimentos

En la sesión 01-2021 de la Comisión Coordinadora, el representante de UNA Campus sostenible, máster Julián Rojas Vargas, propone que, en el momento de la reapertura de sodas, se trabajen algunas estrategias para sensibilizar sobre la reducción de desperdicio de alimentos en los comedores y si fuese necesario, apoyar en la gestión y capacitación a los concesionarios, aunque no estén activos.

Informa que se van a reestructurar algunos documentos, sobre los materiales que se pueden estar abordando en este tema y solicita el apoyo de SISAUNA y de las facultades a cargo de sodas comedor.

Para apoyar esta solicitud, se toma el siguiente acuerdo:

CONSIDERANDO:

1. La solicitud del máster Julián Rojas Vargas de seguimiento a la encuesta sobre pérdidas y desperdicio de alimentos, que se viene realizando en la UNA desde el año pasado.
2. La necesidad de realizar una campaña de reducción de desperdicio de alimentos en las sodas de la UNA, con la colaboración del Departamento de Salud.
3. La Celebración del Día Internacional contra el desperdicio de Alimentos.
4. La dificultad que se ha tenido durante este tiempo de pandemia para que entren en funcionamiento las sodas de la Universidad.
5. Lo analizado por las personas integrantes de SISAUNA de la necesidad real de capacitar a los concesionarios.

POR TANTO, SE ACUERDA:

1. REALIZAR UNA CAMPAÑA PARA LA REDUCCIÓN DE DESPEDICIO DE ALIMENTOS EN LAS SODAS DE LA UNA A CARGO DE UNA CAMPUS SOSTENIBLE, QUE INCLUYA UN PROCESO VIRTUAL DE SENSIBILIZACIÓN Y APOYO A LOS CONCESIONARIOS.

2. SOLICITAR EL APOYO DEL DEPARTAMENTO DE SALUD PARA LA ELABORACIÓN DE ESTA CAMPAÑA.
3. APOYAR LA CELEBRACIÓN DEL DÍA INTERNACIONAL DE CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS, EL 29 DE SETIEMBRE DE 2021.
4. ACUERDO FIRME.

B. Limpieza interna de las sodas

Mediante oficio UNA-CSISA-OFIC-009-2021 del 16 de julio de 2021, la Comisión Coordinadora del Sistema Institucional de Sodas y Afines (CSISA), solicita a los decanos de Facultad con soda comedor, que con respecto a la limpieza de las sodas, las cuales se encuentran cerradas por causa de la pandemia desde marzo 2020 y aunque se solicitó realizar limpieza cada seis meses por parte de los concesionarios, se ha evidenciado deterioro en el mobiliario y equipo por falta de uso, polvo, insectos, entre otros. Por lo que respetuosamente, se les solicitó interponer sus buenos oficios, para que cada instancia programe en el rol de limpieza de los conserjes de la Universidad, ingresar a realizar limpieza de las instalaciones y mobiliario de las sodas comedor, por lo menos una vez a la semana o cada quince días, mientras los concesionarios retoman la limpieza diaria de estos comedores, con el fin de mantener éstas instalaciones disponibles para el momento de reapertura.

C. Acuerdo sobre intervención de terceros en los sistemas de sodas

La Comisión Coordinadora a partir del oficio UNA-PRODEMI-OFIC-402-2021, tomó en la sesión 04-2021 del 29 de setiembre de 2021 el acuerdo UNA-CSISA-ACUE-020-2021, sobre la manipulación de los sistemas de las sodas comedor, el cual se transcribe:

CONSIDERANDO:

1. Oficio UNA-PRODEMI-OFIC-402-2021, enviado por el Ing. Francisco Miranda, Director de PRODEMI, mediante el cual informa sobre las labores que se han venido gestionando entre PRODEMI y SISAUNA para atender mejoras en los sistemas de gas, eléctrico e infraestructura en general de las sodas comedor, así como la necesidad de que dichos procesos sean atendidos directamente entre PRODEMI y la Coordinación de SISAUNA.
2. Que, mediante este oficio, PRODEMI solicita que no se permita la intervención de terceros en los sistemas existentes, con el fin de evitar manejos inadecuados o daños en los sistemas actuales que pongan en riesgo la certificación de las instalaciones.

3. Que es necesario que dicho oficio sea conocido por los Directos Ejecutivos a cargo de sodas comedor y por los concesionarios de los servicios de alimentación.

SE ACUERDA:

- A. TRASLADAR COPIA DEL OFICIO UNA-PRODEMI-OFC-402-2021 DEL 24 DE SETIEMBRE 2021, A LAS DIRECCIONES EJECUTIVAS A CARGO DE SODAS COMEDOR.
- B. INDICAR A LOS ADMINISTRADORES DE CONTRATOS DE SODAS COMEDOR DE LA UNA Y A LOS CONTRATISTAS, QUE LOS PROCESOS RELACIONADOS CON MANIPULACIÓN, CAMBIOS O MEJORAS EN LOS SISTEMA DE GAS LP, SISTEMA ELÉCTRICO E INFRAESTRUCTURA EN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SODAS COMEDOR, QUEDA ESTABLECIDO DIRECTAMENTE ENTRE PRODEMI Y LA COORDINACION DE SISAUNA Y NO SE PERMITE LA INTERVENCIÓN DE TERCEROS EN LOS SISTEMAS EXISTENTE.
- C. ENVIAR COPIA DE ESTE ACUERDO A LOS CONCESIONARIOS PARA SU DEBIDO CONOCIMIENTO.
- D. ACUERDO FIRME.

D. Fumigaciones en las sodas comedor

En la sesión 04-2021 de SISAUNA del 29 de setiembre de 2021, se analiza el tema de fumigaciones en las sodas comedor, debido al requisito establecido por el Área de Salud Laboral de incluir análisis toxicológicos y por el costo de estos.

Al respecto se toman los siguientes acuerdos:

PRIMER ACUERDO

(UNA-CSISA-ACUE-017-2021 del 30 de setiembre de 2021)

CONSIDERANDO:

1. La obligación contractual de las concesiones de las sodas comedor de la UNA, donde se establece la necesidad de fumigar estos servicios, dos veces al año, en coordinación con la Oficina de Salud Laboral.
2. El oficio UNA-ASL-OFC-065-2021 de la Oficina de Salud Laboral donde se indica la necesidad de contar con un informe toxicológico para avalar las fumigaciones en las sodas comedor.
3. Que la Universidad cuenta con la Comisión Institucional de Gestión Integral de Plagas, establecida por la Vicerrectoría de Administración para emitir criterio técnico sobre control de plagas en la UNA.
4. EL PROTOCOLO INSTITUCIONAL DE PREVENCIÓN DEL CONTAGIO POR LA COVID 19, en el punto 6.9 Sobre Sodas, donde se establecen que los procesos

de fumigación deberán cumplir con los requisitos establecidos para este aspecto en la institución.

5. Que la SISAUNA promueve la reapertura de sodas comedor para febrero de 2022.
6. Que el presupuesto de SISAUNA es limitado y el mayor porcentaje se invierte en atender compra de equipo, mobiliario, mejoras en la infraestructura de las 12 sodas comedor.
7. El oficio UNA-PRODEMI-OFIG-402-2021 del 24 de setiembre de 2021, enviado por el Ing. Francisco Miranda de PRODEMI, donde indica la necesidad de gestionar ante las autoridades competentes la asignación de recursos anuales para atender las necesidades de las sodas comedor.
8. Que SISAUNA requiere promover y apoyar a los administradores del contrato (Directores Ejecutivos a cargo de sodas) en el seguimiento a las fumigaciones semestrales de las sodas.
9. Que desde SISAUNA se unifican esfuerzos para orientar todo el proceso relacionado con estos informes para que se realice en el menor tiempo posible.
10. Que hay una comisión especial que ve este tema, que está conformado por las siguientes instancias: Escuela de Ciencias Agrarias, Instituto Regional de Estudios en Sustancias Tóxicas (IRET), Instituto Internacional en Conservación y Manejo de Vida Silvestre (ICOMVIS, Campus Sostenible, Escuela de Química, Escuela de Medicina Veterinaria y el Área de Salud Laboral.
11. Que la Universidad cuenta con el IRET, que es un instituto especializado, quien puede colaborar con este tipo de informes.
12. La experiencia de la Soda de la Escuela de Veterinaria, donde se contrató a una empresa privada (Orkin) para realizar el informe toxicológico, cuyo costo fue alrededor de los ₡280.000,00 colones y la Universidad cuenta con este instituto especializado que se podría subcontratar.
13. El acuerdo UNA-CSISA-ACUE-016-2021, donde se solicitó al Área de Salud Laboral la viabilidad de incluir entre la lista de atención de informes toxicológicos de la UNA, a las 12 sodas comedor (con fumigaciones 2 veces al año), dado que el costo de este informe es sumamente alto para ser cubierto por los concesionarios de las sodas.
14. El análisis de este tema en la presente sesión.

SE ACUERDA:

1. **GESTIONAR ANTE LA VICERRECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN, LA VIABILIDAD PRESUPUESTARIA, PARA FINANCIAR LA CONTRATACIÓN DE INFORMES TOXICOLÓGICOS, QUE SON OBLIGATORIOS PARA LA REAPERTURA DE LAS SODAS COMEDOR, CON EL FIN DE FUMIGAR LAS 12 SODAS COMEDOR DE LA UNA, DOS VECES AL AÑO, POR UN MONTO APROXIMADO DE ₡6.720.000,00.**
2. **ACUERDO FIRME**

SEGUNDO ACUERDO:

(UNA-CSISA-ACUE-016-2021 del 29 de setiembre de 2021)

CONSIDERANDO:

1. La obligación contractual de las concesiones de las sodas comedor de la UNA, donde se establece la necesidad de fumigar estos servicios, dos veces al año, en coordinación con la Oficina de Salud Laboral.
2. El oficio UNA-ASL-OFIC-065-2021 de la Oficina de Salud Laboral donde se indica la necesidad de contar con un informe toxicológico para avalar las fumigaciones en las sodas comedor.
3. Que la Universidad cuenta con la Comisión Institucional de Gestión Integral de Plagas, establecida por la Vicerrectoría de Administración para emitir criterio técnico sobre control de plagas en la UNA.
4. EL PROTOCOLO INSTITUCIONAL DE PREVENCIÓN DEL CONTAGIO POR LA COVID 19, en el punto 6.9 Sobre Sodas, donde se establecen que los procesos de fumigación deberán cumplir con los requisitos establecidos para este aspecto en la institución.
5. Que la SISAUNA promueve la reapertura de sodas comedor para febrero de 2022.
6. Que el presupuesto de SISAUNA es limitado y el mayor porcentaje se invierte en atender compra de equipo, mobiliario, mejoras en la infraestructura de las 12 sodas comedor.
7. El oficio UNA-PRODEMI-OFIC-402-2021 del 24 de setiembre de 2021, enviado por el Ing. Francisco Miranda de PRODEMI, donde indica la

necesidad de gestionar ante las autoridades competentes la asignación de recursos anuales para atender las necesidades de las sodas comedor.

8. Que SISAUNA requiere promover y apoyar a los administradores del contrato (Directores Ejecutivos a cargo de sodas) en el seguimiento a las fumigaciones semestrales de las sodas.
9. Que desde SISAUNA se unifican esfuerzos para orientar todo el proceso relacionado con estos informes para que se realice en el menor tiempo posible.
10. Que hay una comisión especial que ve este tema, que está conformado por las siguientes instancias: Escuela de Ciencias Agrarias, Instituto Regional de Estudios en Sustancias Tóxicas (IRET), Instituto Internacional en Conservación y Manejo de Vida Silvestre (ICOMVIS, Campus Sostenible, Escuela de Química, Escuela de Medicina Veterinaria y el Área de Salud Laboral.
11. Que la Universidad cuenta con el IRET, que es un instituto especializado, quien puede colaborar con este tipo de informes.
12. La experiencia de la Soda de la Escuela de Veterinaria, donde se contrató a una empresa privada (Orkin) para realizar el informe toxicológico, cuyo costo fue alrededor de los ₡280.000,00 colones y la Universidad cuenta con este instituto especializado que se podría subcontratar.
13. El análisis de este tema en la presente sesión.

SE ACUERDA:

1. SOLICITAR AL ÁREA DE SALUD LABORAL, EL CRITERIO TÉCNICO ESPECIALIZADO DEL CONTROL DE PLAGAS EN LAS SODA COMEDOR, PARA QUE SISAUNA PUEDA ORIENTAR EL PROCESO DE FUMIGACIÓN DE LAS SODAS.
2. SOLICITAR AL ÁREA DE SALUD LABORAL LA VIABILIDAD DE INCLUIR ENTRE LA LISTA DE ATENCIÓN DE INFORMES TOXICOLÓGICOS DE LA UNA, A LAS 12 SODAS COMEDOR (CON FUMIGACIONES 2 VECES AL AÑO), DADO QUE EL COSTO DE ESTE INFORME ES SUMAMENTE ALTO PARA SER CUBIERTO POR LOS CONCESIONARIOS DE LAS SODAS.
3. ACUERDO FIRME.

Así mismo se tramitan los siguientes oficios:

UNA-CSISA-OFIC-013-2021 del 25 de noviembre de 2021 dirigido a la Sra. Astrid Segura Álvarez del Área de Salud Laboral, mediante el cual se solicita lo siguiente:

1. La asesoría con un documento que contenga el paso a paso, para poder llevar a cabo este proceso de fumigación en las sodas de la Universidad de la mejor manera.

2. La recomendación técnica profesional sobre las fechas específicas para realizar la fumigación, actualmente en los contratos de concesión se establece que es 2 veces al año, pero requerimos el criterio técnico al respecto.

3. La indicación de la viabilidad de que el concesionario pueda organizarse durante los primeros meses del año 2022 y establecer la fecha de fumigación para el mes que más le convenga, este punto va de la mano con el punto anterior y apela a la situación económica que se vive a nivel país por el COVID-19.

Al mismo tiempo se solicita la aclaración de la obligatoriedad de los estudios toxicológicos, y la recomendación sobre la indicación de los químicos a aplicar en todas las sodas, contemplando la posibilidad de que se haga un único estudio para que se determine el mismo químico de aplicación a las sodas de toda la Universidad.

Oficio UNA-CSISA-OFIC-014-2021 del 30 de noviembre de 2021 dirigido a la Vicerrectora de Administración, donde se indica lo siguiente:

En atención al oficio UNA-DS-OFIC-381-2021 y en adhesión al oficio UNACSISA-OFIC-013-2021, desde el SISAUNA se ha establecido como necesario que institucionalmente se construya una guía general y unificada de los aspectos relevantes que debe contener un Plan de Control de Plagas, así como, la respectiva ejecución de este. Por lo anterior, se solicitó a la Vicerrectoría de Administración, para que solicite la elaboración de una guía orientadora para el control de plagas a la por parte del Área de Salud Laboral, instancia a la que le corresponde la orientación requerida sobre la base de las competencias profesionales de los Ingenieros en Salud Ocupacional, basados en el perfil oficial del colegio afin.

En este oficio se sugirió que en dicha área se conforme un equipo de trabajo de profesionales que colabore con esta tarea, de tal forma que, se aprovechen las diferentes áreas de conocimiento con las que cuenta la universidad, tanto en el área administrativa como académica.

Oficio UNA-CSISA-OFIC-015-2021 del 3 de noviembre de 2021 dirigido a las direcciones ejecutivas a cargo de sodas comedor, mediante el cual se informa sobre la recomendación de la Comisión de Gestión de Plagas de la UNA, de modificar el contrato de las sodas comedor y se solicita la anuencia de direcciones ejecutivas, para solicitar a la Proveduría Institucional la modificación de los contratos (eliminación de las fumigaciones obligatorias), ya que el decreto no las establece como requisito. (ver oficio en los anexos)

Oficio UNA-CSISA-OFIC-016-2021 del 07 de diciembre de 2021 mediante el cual se solicita a la Proveduría Institucional modificación de los contratos licitatorios

de las sodas comedor de la UNA, específicamente en el ítem de fumigaciones. (ver oficio en los anexos)

E. Cronograma de apertura de sodas para el 2022

En la sesión 05-2021 del 10 de noviembre de 2021, se analizan las fechas de apertura de las sodas comedor y se establece el siguiente cronograma:

SODA	Fecha de apertura
CIDE	Marzo 2022
Museo de Cultura	Actualmente está abierta
Liberia (precario)- Nicoya	Febrero 2022
Coto	Marzo 2022
FCEN	Febrero - marzo 2022 (cafetín)
Veterinaria	Enero 2022
Benjamín Núñez - Deportes	Marzo 2022
Sarapiquí	Indefinida en espera de licitación
FCTM	Supeditado a la decisión del Consejo de Facultad sobre fumigación -
Padre Royo	Mayo 2022

F. Plan de Trabajo 2022

En la sesión 05-2021 del 10 de noviembre de 2021, de la Comisión Coordinadora, se presenta y aprueba el plan de trabajo de SISAUNA del año 2022, así como la distribución presupuestaria de operación y de inversión 2022 (ver documento en los anexos).

13. Conclusiones

1. Es importante que los miembros de la Comisión Coordinadora, prioricen en sus agendas la asistencia a las cinco reuniones programadas durante el año, las cuales se establecen cada dos meses los días miércoles por la tarde, debido a que el promedio anual de asistencia es de un 78%, lo que podría afectar los procesos que atiende la instancia coordinadora de la Comisión.
2. Es urgente que el Directorio de la FEUNA, nombre a estudiantes que puedan asistir a las reuniones de SISAUNA, dado que el criterio del sector estudiantil en esta comisión, es de suma importancia para monitorear el servicio que se brinda en las sodas comedor.
3. De acuerdo a los datos del informe del área ambiental, los hábitos con respecto al desperdicio de alimentos se mantienen como antes de la pandemia (según se puede inferir de los datos suministrados), además en la celebración en la UNA, del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, se llegó a la conclusión de que esta temática se debe abordar de manera integral e interdisciplinariamente, con apoyo de la Rectoría, VADM, UNA Campus Sostenible, Depto. de Salud y SISAUNA, mediante campañas y capacitaciones a la comunidad universitaria sobre este tema.
4. La información brindada mediante la circular UNA-VADM-CINS-002-2021 / UNA-PRODEMI-CINS-006-2021, donde se informa que PRODEMI priorizará la atención de mejoras en sodas comedor, contribuyó en el seguimiento a las necesidades de los comedores, tal y como se evidencia en los apartados séptimo y noveno de este informe, sin embargo, siguen pendientes las mejoras integrales de las sodas:
 - a. Padre Royo - pendiente reconstrucción:
 - i. Costo aproximado de intervención en materiales y mano de obra: 10 millones
 - ii. Costo de adecuaciones al sistema de gas LP: 15 millones
 - iii. Proyecto Casa Estudiantil: se programa la revisión de diseños para finales del 2021 - principios 2022
 - iv. Adjudicación del proyecto: finales del 2022
 - v. Refrendo del contrato: I Trimestre del 2023
 - vi. Demolición del edificio actual y construcción del nuevo: 2 o 3 trimestre 2023
 - b. CIDE: las instalaciones no cuentan con el espacio requerido para la población que atiende.

- c. Museo de Cultura Popular: requiere remodelaciones especiales para infraestructuras declaradas Patrimonio Nacional.

Estas mejoras integrales tendrán que ser analizadas por los jerarcas universitarios, para brindar una solución a la comunidad universitaria, que requiere de servicios de calidad en instalaciones óptimas.

5. Los gastos realizados durante el año 2021, tanto en el presupuesto de operación como de inversión (apartado noveno de este documento), evidencian que los fondos asignados anualmente, siguen siendo insuficientes para atender los requerimientos de las 12 sodas comedor, por lo que es necesario reiterar la solicitud planteada por PRODEMI en el año 2020, de poder contar con un presupuesto exclusivo para sodas comedor, a cargo del área de mantenimiento.
6. Sobre el tema de las fumigaciones y Plan de Control de Plagas en las sodas comedor (apartado 12. D, de este informe), se requiere que este proceso sea atendido de forma integral en la UNA (VADM, Área de Salud Laboral, Depto. de Salud, UNA Campus Sostenible, Comisión para el manejo del control de plagas de la UNA, SISAUNA) con colaboración de las autoridades universitarias para la toma de decisiones, y así lograr atender los requerimientos establecidos en el artículo 61 del Reglamento de Servicios de Alimentos No 37308-S.

14. Recomendaciones

Para el año 2021, los procesos que atendió la Comisión Coordinadora del SISAUNA, siguen siendo muy vinculados a las instancias a cargo de la Vicerrectoría de Administración, por lo que se refuerza la necesidad de la adscripción institucional de esta Comisión en esta Vicerrectoría, con el fin de facilitar los procesos de contratación, control y seguimiento a las mejoras de infraestructura de las sodas comedor.

Para ello la Comisión Coordinadora, está trabajando en la elaboración de un nuevo Modelo de funcionamiento del Sistema de Sodas, que oriente y se adapte a las nuevas tendencias universitarias y del país sobre atención de sodas comedor.

Como Sistema Institucional de Sodas que está constituido como un conjunto de instancias universitarias, a saber: la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, la Vicerrectoría de Administración, las Direcciones Administrativas de las facultades, centros y sedes con sodas asignadas, el Programa Campus Sostenible, Nutricionista del Depto. de Salud y el Directorio de la FEUNA, todas con sus respectivas competencias, continuaremos trabajando en el seguimiento a la prestación del servicio de alimentación, de calidad en las sodas institucionales.

15. Anexos

Actas

Ordinaria 01-2021: <https://agd.una.ac.cr/share/s/4w1jn0quQGKNxllbXeFnVg>

Ordinaria 02-2021: <https://agd.una.ac.cr/share/s/UI1EX1sVSj-HcsDdlV8okw>

Ordinaria 03-2021: https://agd.una.ac.cr/share/s/ofpTzGVmQ42PKZW-Wt0x_A

Ordinaria 04-2021: https://agd.una.ac.cr/share/s/kT-MeWC1QnmhdhQ_5BQeQ

Ordinaria 05-2021:

Oficios

UNA-FCEN-OFIC-405-2021: <https://agd.una.ac.cr/share/s/yF9qKMnEQN6eALIQ1VD48g>

UNA-FTCM-OFIC-242-2021: https://agd.una.ac.cr/share/s/doEYoJetT_yUGy_r9Q5wjQ

UNA-MCP-OFIC-033-2021: <https://agd.una.ac.cr/share/s/ciMz-nlMSZ2ojr2FwVdehA>

UNA-CIDE-OFIC-351-2021: https://agd.una.ac.cr/share/s/gR9aRzXRQv-Jh_EZFCnQrQ

UNA-CSISA-OFIC-015-2021: <https://agd.una.ac.cr/share/s/lGEKeZvlQr2nS464QRV1GQ>

UNA-CSISA-OFIC-016-2021: <https://agd.una.ac.cr/share/s/yaalCn3bQZm6uMrxh7gebA>

Diagnóstico Comisión *Ad Hoc*: <https://agd.una.ac.cr/share/s/6UnbCIN4SnWbJm6Mhu6CxQ>

Planes de Trabajo SISAUNA

2021: https://agd.una.ac.cr/share/s/wVGxkCrsSrS8h-CTm8U_6A

2022: <https://agd.una.ac.cr/share/s/t7XxLR2vQFC8resz83ViKA>