

Vicerrectoría de Vida Estudiantil

Teléfonos: 2562-6432 / 2562-6433 / 2562-6190

Sitio web: www.vidaestudiantil.una.ac.cr

*Comisión Coordinadora del Sistema Institucional
de Sodas y Afines (SISAUNA)*

*Anualmente, se elabora y comunica el **Plan de Trabajo** del Sistema Institucional de Sodas y Afines (SISAUNA), con el propósito de orientar los aspectos operativos y de logística que se plantean, así como con el fin de realizar una debida programación de las actividades, y en seguimiento al proceso de la Formulación del Plan Presupuesto Institucional en lo correspondiente a SISAUNA.*

Dicho plan contempla como líneas generales de trabajo los siguientes aspectos:

1. Programación de las Sesiones de la Comisión Coordinadora de SISAUNA

Al menos 4 reuniones en el año (generalmente en los meses de febrero, junio, agosto y octubre). Además, se programa una sesión en el año exclusiva para presentación de resultados de evaluaciones anuales a cargo de las direcciones ejecutivas con sodas a cargo.

2. Incorporar el tema de SISAUNA en el POA de las instancias involucradas

Se señala en dicho plan la necesidad de incorporar en el Plan Operativo Anual (POA) de todas las instancias que tienen a su cargo sodas comedores, objetivos y metas relativos a SISAUNA, siguiendo la propuesta de formulación elaborada en el año 2013.

3. Sesiones de coordinación 2014 con concesionarios de sodas comedores

Se programan al menos 2 reuniones en el año con concesionarios (generalmente en los meses de abril y setiembre).

4. Capacitación

Se proponen generalmente dos capacitaciones conjuntas, dirigidas tanto para Directores(as) Ejecutivos(as) que tienen a su cargo sodas comedores como para concesionarios y su personal de apoyo.

En dichas capacitaciones, se abordan temáticas de interés, con el apoyo de instancias como Asesoría Jurídica, Proveeduría Institucional, Sección de Seguridad Institucional, UNA Campus Sostenible, Nutricionista, así como consultores y entes especializados externos.

Es importante señalar, que para el 2014 se ha considerado prioritaria la capacitación en el tema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como la capacitación sobre Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y SOP, mediante una alianza con el Proyecto Sistemas de

Vicerrectoría de Vida Estudiantil

Teléfonos: 2562-6432 / 2562-6433 / 2562-6190

Sitio web: www.vidaestudiantil.una.ac.cr

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

mejoramiento de la calidad (PROSIMECA) y la Maestría en Seguridad Alimentaria de la Escuela de Ciencias Agrarias (ECA) de la UNA.

Dicha capacitación está dirigida a: Directores Ejecutivos - Administradores de Contrato, Concesionarios de Sodas y Encargados de Cocina (Jefe de Cocina ó Auxiliar); Modalidad: Aprovechamiento. Asimismo, se estima realizar en el año 2015 una segunda etapa, visitas de comprobación y verificación de la implementación de las herramientas de supervisión y control diario, semanal, agendas de reportes, etc., previo cronograma de visitas por soda y una vez finalizada la primera parte de la capacitación.

5. Coordinación e Informes de Instancias de Apoyo

5.1. COBROS DE SERVICIOS PÚBLICOS DE LAS SODAS COMEDORES:

Se solicita a la **Sección de Tesorería** del Programa de Gestión Financiera, un informe detallado por soda comedor sobre el estado de los pagos de mensualidades por concepto de servicios públicos, los cuales se presentan en las sesiones ordinarias 01 y 03 de la Comisión Coordinadora SISAUNA, a fin de tomar las previsiones correspondientes a inicios y mediados de año.

5.2. SEGUIMIENTO OBRAS SODAS INSTITUCIONALES:

Se solicita al **Programa Desarrollo y Mantenimiento de Infraestructura Institucional** (PRODEMI) el Informe Anual de Estado de las Obras y Mobiliario. Asimismo, conforme acuerdo aprobado en Sesión 03-2013 de SISAUNA del 11 de setiembre de 2013 se propone realizar un Plan de Atención Integral de Obras en Sodas Institucionales que consiste en actualizar el diagnóstico de sodas y atender los requerimientos de forma integral (intervención de 1 soda por año), conforme análisis técnico y valoración por prioridades.

Asimismo, le corresponde a la Sección de Mantenimiento brindar información sobre el estado de la instalación de medidores en sodas institucionales, así como sobre las obras de mantenimiento que se atenderán anualmente.

Ambos temas de obras mayores y de mantenimiento, se abordan generalmente en el mes de abril (Sesión No. 01 de SISAUNA con Concesionarios), a fin de realizar la priorización de obras y/o tomar las previsiones correspondientes.

5.3. DIAGNÓSTICO DE SEGURIDAD-VIGILANCIA:

Le corresponde a la Sección de Seguridad y Vigilancia realizar en el año 2014, una actualización del Diagnóstico sobre la Seguridad y Vigilancia de las Sodas

Vicerrectoría de Vida Estudiantil

Teléfonos: 2562-6432 / 2562-6433 / 2562-6190

Sitio web: www.vidaestudiantil.una.ac.cr

*Comisión Coordinadora del Sistema Institucional
de Sodas y Afines (SISAUNA)*

Comedores, incorporando a las sodas pendientes y presentar los resultados de la totalidad de las sodas en el año 2015.

6. Evaluación Integral

La Comisión Coordinadora en su Sesión No. 02-2012 del 20 de junio del 2012, aprobó la ejecución de la PROPUESTA INTEGRAL DE EVALUACIÓN, la cual incorpora una visión diferenciadora de lo que son las evaluaciones específicas a cargo de las instancias de apoyo, la inspección del cumplimiento por parte de las sodas de la estipulado en la relación contractual, la evaluación del servicio como tal que brindan las sodas, y finalmente, el seguimiento a la implementación de las acciones de mejora requeridas conforme Informe SISAUNA-2011, por lo que para el 2014 se propone ejecutar las siguientes acciones:

5.1. EVALUACIONES ESPECÍFICAS A CARGO DE INSTANCIAS DE APOYO SISAUNA:

- a. El Programa UNA Campus Sostenible aplicará en forma semestral el instrumento sobre aspectos ambientales y los resultados se presentarán en las sesiones ordinarias 02 y 04 SISAUNA programadas para el mes de junio y octubre de 2014.
- b. La Nutricionista del Departamento de Salud, Licda. Jenny González Murillo, continuará con las evaluaciones según la programación respectiva. El informe se presentará en el mes de junio y octubre de 2014 (Sesión 02 y 04 de la Comisión Coordinadora). Este es un tema que requiere el debido seguimiento, para evitar la reiteración de las recomendaciones enunciadas en los informes nutricionales, por lo que se debe solicitar la atención de los aspectos por corregir y mejorar.

5.2. SUPERVISIÓN A CARGO DE LAS DIRECCIONES EJECUTIVAS:

- a. Las Direcciones Ejecutivas con Sodas Institucionales a su cargo, continuarán con la aplicación semestral del Instrumento de Inspección remitido por la VVE en el 2012, para la verificación del cumplimiento de las sodas comedores conforme contrato, y presentarán y remitirán a la VVE copia del resultado a fin de revisar los resultados de manera integrada.

5.3. EVALUACIÓN DEL SERVICIO A CARGO DE LAS DIRECCIONES EJECUTIVAS:

- a. Le corresponde a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil en el 2014 implementar la "METODOLOGÍA PARA LA APLICACIÓN DE EVALUACIONES EN LAS SODAS ESTUDIANTILES SISAUNA" elaborada por los funcionarios Edgar Núñez y Patricia Sandoval. Esta evaluación requiere contar con al menos un año (2015) para ejecutar el Plan de Mejoras una vez obtenidos los resultados de la aplicación de los instrumentos. Dicha metodología sustituye la aplicación por parte de las Direcciones Ejecutivas del instrumento propuesto por el Máster Esteban Araya Salazar remitido por la VVE.

Vicerrectoría de Vida Estudiantil

Teléfonos: 2562-6432 / 2562-6433 / 2562-6190

Sitio web: www.vidaestudiantil.una.ac.cr

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

7. Proyectos de Interés

A partir del 2014 se logra implementar la ejecución de los análisis microbiológicos, como aspecto prioritarios en cumplimiento de los respectivos contratos de concesión de sodas y en atención a la normativa nacional vigente.

Asimismo, se ha considerado prioritario la aplicación de procedimiento de cobro de agua a concesionarios con hidrómetro instalado, entre otros avances en el protocolo de limpieza de trampas de grasa, así como en la asesoría y acompañamiento técnico-profesional en el uso-resguardo y manejo adecuado de cilindros de gas en las Sodas Institucionales.

Asimismo, se esperan mejoras específicas en todas las Sodas-Comedor en relación con los Programas de Higiene y Limpieza, en la información de menús, atención al usuario y alimentos saludables, entre otros.

A las instancias de apoyo SISAUNA, les corresponde en atención al artículo 8 del **Reglamento para el Funcionamiento del Sistema Institucional de Sodas**, publicado en UNA Gaceta No. 14-2013 del 15 de noviembre de 2013 (SCU-2211-2013):

“Las instancias de la Universidad que tengan 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.”