



GOBERNACIÓN AUTÓNOMA
DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA

Av. Potosí 543 - Telfs. 6643266 - 6643267 - Fax: 6643268 - Casilla 129 - Tarija - Bolivia

SEDES

SERVICIO
DEPARTAMENTAL
DE SALUD
TARIJA



Tarija, 14 de Abril de 2015

CITE S.AMB.020/15

Señor:

Álvaro Richard Ramos Gallardo

1er EJECUTIVO FUL TARIJA U.A.J.M.S.

Presente.-

REF.- Participación Reunión – Tema Comedor Universitario

Señores Representantes de la FUL Tarija.

El Servicio Departamental de Salud Tarija, en su Unidad de Salud Ambiental en coordinación con el Vice Ministerio de Defensa De los Derechos del Usuario y del Consumidor, realizó una inspección Sanitaria en fecha 30 de Octubre de 2014 a las instalaciones del Comedor Universitario, de acuerdo a Normativas y Reglamentos en vigencia.

En tal sentido invita al estamento estudiantil a participar de una reunión en fecha 17 de Abril del presente año a Hrs. 11:00 a.m. en el despacho del Rector de la U.A.J.M.S., con la participación de las Instituciones Encargadas de la Vigilancia y Control Sanitario de los Establecimientos Públicos como Privados: Vice – Ministerio de Defensa de los Derechos del Usuario y del Consumidor, Unidad de Salud Ambiental - Inocuidad Alimentaria, Programa de Nutrición, como así también su participación, con el objeto de tratar aspectos inherentes a la Sanidad del Comedor, ya que como institución, nuestra actividad es

“INOCUIDAD ALIMENTARIA”





GOBERNACIÓN AUTÓNOMA
DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA
Av. Potosí 543 - Telfs. 6643266 - 6643267 - Fax: 6643268 - Casilla 129 - Tarija - Bolivia

SEDES



SERVICIO DEPARTAMENTAL
DE SALUD
TARIJA



eminentemente preventiva, que busca proteger la salud y el bienestar de la población estudiantil.

Sin otro particular motivo, me despido de Ud. Con las consideraciones más distinguidas
Atentamente.

Se Adjunta; Informe de Inspección Sanitaria
Informes de Laboratorio


Dra. Mariela Esther Mendoza A.
MAT. M-0719
JEFE DE LA UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES - TARIJA


Dra. Rocío Sandoval Montes Flores
DIRECTORA DEL SERVICIO DEPARTAMENTAL
DE SALUD (SEDES-TARIJA)

VoBo





GOBERNACIÓN AUTÓNOMA
DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA



SEDES
SERVICIO DEPARTAMENTAL
DE SALUD
TARIJA



RECIBIDO
07 NOV 2014
SEDES TARIJA
DIRECCIÓN



Av. Potosí 543 - Telfs. 6643266 - 6643267 - Fax: 6643268 - Casilla 129 - Tarija - Bolivia

Tarija, 6 de Octubre de 2014
CITE S.AMB. 0105 /2014

A: Dr. Victor Tavera Flores
DIRECTOR DEL SERVICIO DPTAL. DE SALUD SEDES-TARIJA

DE: Dra. Mariela Esther Mendoza A.
JEFE DE UNIDAD SALUD AMBIENTAL SEDES-TARIJA

REF.: INFORME DE INSPECCIÓN COMEDOR UNIVERSITARIO

De mi mayor consideración:

Mediante el presente saludo a su persona deseándole éxito en las funciones que desempeña, el motivo de la presente es hacerle entrega del informe de inspección realizado en fecha 30/10/14 del presente año, del COMEDOR UNIVERSITARIO, tanto higiénica sanitarias como de análisis de alimentos realizados por parte de LA UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL Dependiente del SERVICIO DEPARTAMENTAL DE SALUD SEDES TARIJA. En tal sentido se puede evidenciar por los informes que anteceden los mismos cuentan con sus recomendaciones respectivas

Con este particular motivo me despido con las consideraciones que se merece.

Atentamente.

Dra. Mariela Esther Mendoza A.
JEFE DE LA UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES - TARIJA





Tarija 31 de octubre de 2014

CITE P.I.A-S. AMB.032

A: Dra. Mariela Esther Mendosa
JEFE UNIDAD SALUD AMBIENTAL SEDES-TARIJA

DE: Ing. Miguel Ángel Vega Gamarra
TÉCNICO ANALISTA DE LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DE: Sra. Sandra Peñaloza Aguilera
RESPONSABLE PROGRAMA INOCUIDAD ALIMENTARIA

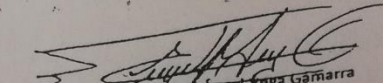
REF: ENTREGA DE INFORME DE INSPECCION A COMEDOR DE LA U.A.J.M.S

De mi mayor consideración.

Mediante la presente le hago llegar mis más cordiales saludos a su autoridad y al mismo tiempo le hago llegar el informe de inspección sanitaria y resultados de los alimentos muestreados para su control de calidad de refresco y aceite de fritura que se realizó en el Comedor de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Sin otro particular me despido muy cordialmente deseándole éxito en sus funciones que desempeña

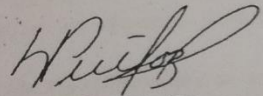
Atte.


Ing. Miguel Ángel Vega Gamarra

R.N.I.: 28.685

TÉCNICO ANALISTA DE LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES-TARIJA




Sra. Sandra Peñaloza Aguilera
RESPONSABLE PROGRAMA INOCUIDAD ALIMENTARIA
UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES-TARIJA



INFORME DE INSPECCIÓN

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del Establecimiento: "COMEDOR UNIVERSITARIO U.A.J .M S"
Procedencia: localidad/provincia/departamento: Av/ Américas y España –Tarija Cercado.
Zona: El Tejar "CAMPUS UNIVERSITARIO"
Fecha de inspección: 30/10/2014
Hora de Inspección: 9:00 am.

RESPONSABLES DE INSPECCION: Ing. Miguel Ángel Vega Gamarra

- Sra. Sandra Peñaloza
- Tec. Ángel Colque
- Sr. Cimar Andrade
- Sr. Israel Leyton



UBICACIÓN E INSTALACIONES

1. **Ubicación-** El establecimiento de servicio de comidas se encuentra ubicado en la zona el Tejar (Campus Universitario), donde se encuentra en una zona de bajo riesgo de contaminación ya que el entorno del establecimiento es de asfalto y la entrada de cerámico en buenas condiciones.
2. **Estructura física del establecimiento.**
 - Pisos (área de los comensales).**-Es de un material lavable (cerámico) en buen estado apto para los comensales.
 - Pisos (área de cocina).**- Los pisos de la cocina se encuentran con Imperfecciones (roturas de cerámico) por lo que requiere refacción en esta área.
 - Paredes (área de los comensales).**- Las paredes en esta área están en buen estado.
 - Paredes (área de cocina).**-.- Las paredes de la cocina, algunos sectores requiere limpieza y otras ser refaccionadas en varias áreas donde se elaboran los alimentos para consumo de los comensales.
 - Techos (área de comensales).**- El techo de la aérea de los comensales se encuentra en buen estado, ~~construidas de tal forma impidiendo~~ la acumulación de suciedad y fácil de realizar la limpieza.
 - Techos (área de comensales).**- El techo del área de cocina se encuentra abierto con posibles focos de contaminación.
 - Puertas.**- Se encuentran en buen estado en las dos áreas de comensales, cocina y otros ambientes.

3. Ventilación.

- (Área de comensales).- El área de comensales cuenta con un buen sistema de ventilación.
(Área de cocina).- El área de cocina requiere extractores de aire para la extracción de calor, humos generados por la cocción de los alimentos.

4. SISTEMA DE LOS SERVICIOS

Abastecimiento y calidad del agua.- El agua que se usa para la elaboración de alimentos y de limpieza es de red, de donde se realizó la toma de muestra para su control de calidad para la elaboración de refrescos y jugos. (Ver análisis de resultado del jugo)

Disposición de residuos sólidos.- El establecimiento cuenta con contenedores de basura con las siguientes observaciones:

- En la sección comedores cuenta con contenedores con tapa.
- En la sección de cocina cuenta con contenedores de basura en mal estado sin tapa, mal almacenados (acumulación de desechos).
- En la área de baños no se encuentran contenedores con tapa por lo cual ocasiona en foco de contaminación, también no se cuenta con desinfectantes para el lavado de manos y secado.

Vestuarios y servicios higiénicos para el personal.

Área de personal.- No cuenta con vestuarios y parte del personal no cuenta con ropa de trabajo para personal del establecimiento que manipula alimentos en su elaboración.

Área de servicios al público.- No cuenta con servicios higiénicos.

5. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Utensilios para servicio de comensales.- Los utensilios usados para uso de los comensales se encuentran en buen estado como platos, cubiertos, vasos etc.

Utensilios para preparación de comidas.- Los utensilios usados en la elaboración de alimentos para los comensales se encuentran en buen estado en acepción de las ollas algunas tienen que ser echadas y remplazadas.

Almacenamiento de los utensilios.- Los utensilios no se encuentran en buenas condiciones de almacenamiento quedando expuestas a una contaminación cruzada.

6. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Almacén de alimentos secos.- Cuenta con un almacén de alimentos secos, pero no se encuentran bien organizados ni se encuentra en papirlas, por tipo de producto fecha de vencimiento provocando una contaminación cruzada a los productos listos para consumo.

Almacén de alimentos frescos.- Cuenta con un almacén de alimentos frescos, pero no se encuentran bien organizados y almacenados en contraendose a ras del suelo provocando su degradación su conservación y afectando al alimento.





7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

- El personal no cuenta con carnet sanitario.
- No cuenta con licencia Ambiental.
- No cuenta con licencia de funcionamiento.
- El Área de cocina cuenta con mucha acumulación de desechos provocando una contaminación cruzada hacia los alimentos que se elaboraran para los comensales lo cual requiere una limpieza diaria y continúa.
- No existe una buena selección, clasificación y disposición final de los desechos que se generan provocando contaminación en el área donde se elaboran los alimentos.
- Se debe hacer refacciones en el piso en la área de cocina.
- Los utensilios de secado (repasadores) de utensilios no están en buenas condiciones por lo que se les debe dotar con mayor frecuencia.
- Se venen recargar los extintores de las áreas de cocina y comensales.
- Se requiere extractores de aire en área de cocina para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado.
- Algunos utensilios como (ollas, cuchillos, cucharas) deben ser remplazados.
- El sistema sanitario deben ser refaccionadas (tuberías de lavaplatos).
- El sistema de drenaje de aguas residuales deben ser limpiados periódicamente evitando la acumulación y taponamiento del sistema.
- paredes el área de cocina debe ser refaccionado y limpiadas periódicamente.
- mayor ordenamiento en los utensilios de cocina.
- refacción de los techos del baño.
- debe contar con basureros con tapa y clasificados según desechos.
- Se lo debe dotar al personal de trabajo ropa (gorro, mandil, botas, guantes y barbijos) periódicamente con la finalidad de evitar posibles accidentes y contaminación el alimento.
- Se debe capacitar al personal de cocina sobre protocolos de buenas prácticas manufactura, buenas prácticas de higiene y desinfección de utensilios de cocina, métodos de conservación de alimentos secos y frescos.
- El establecimiento deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.
- Elaborar protocolos de procedimientos de limpieza y desinfección, buenas practicas de Manufactura, Buenas prácticas de higiene, control de plagas y señalización.

Defectuoso
 Defectuoso
 Defectuoso

y autoridades

limpieza de cocina

[Signature]
 Ing. Miguel Ángel Vega Gamarra
 R.N.I.: 28.685
 TECNICO ANALISTA DE LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDA
 UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
 SEDES-TARIJA

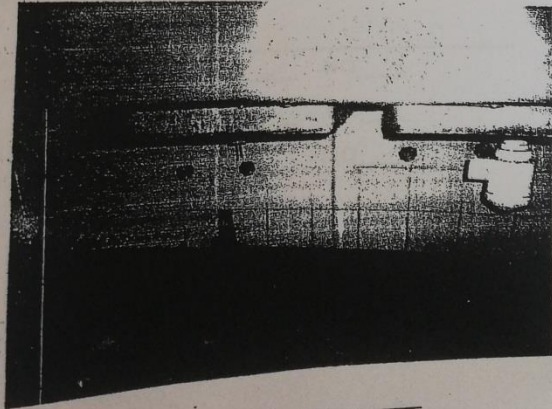
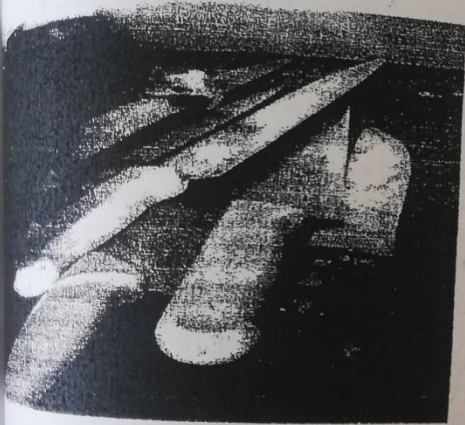
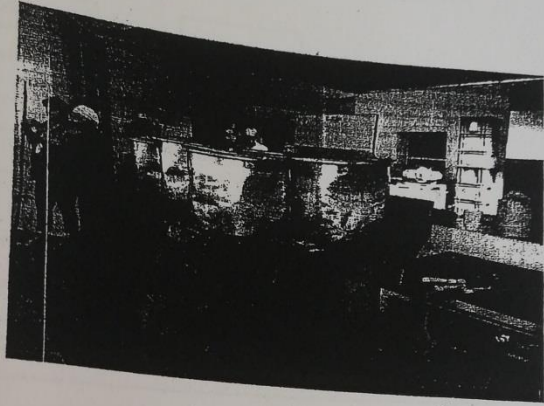
[Signature]
 Sra. Sandra Peñaloza Aguilera
 RESPONSABLE PROGRAMA INOCUIDAD ALIMENTARIA
 UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
 SEDES-TARIJA

[Signature]
 Tec. Ángel Colque
 TECNICO INSPECTOR
 UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
 SEDES-TARIJA

[Signature]
 Sr. César Andrade
 TECNICO INSPECTOR
 UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
 SEDES-TARIJA

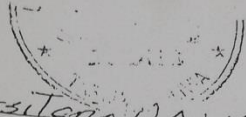
[Signature]
 Sr. Israel Leyton
 TECNICO INSPECTOR
 UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
 SEDES-TARIJA

ANEXOS



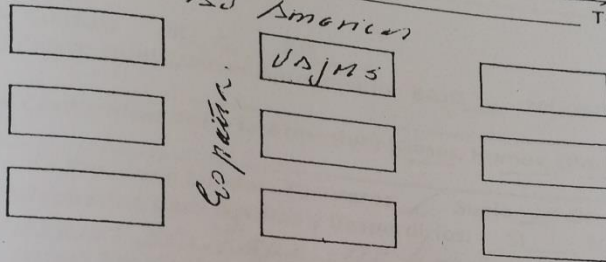
1.- INFORMACION GENERAL.-

Nombre del Establecimiento: Comedor Universitario UAJMS
Nombre del Propietario o Representante Legal: Dr. German Hoyos Alabaca
NIT o CI: _____
Cuenta con Autorización Sanitaria: SI _____ NO
Cuenta con Licencia de Funcionamiento: SI _____ NO
Cuenta con Licencia Ambiental: SI _____ NO



2.- UBICACIÓN.-

Zona: 50
Av. / Calles: España y Av. Las Américas Barrio: Tejate
Entre calles: _____
Croquis de Ubicación: _____ Telf.: _____



3.- PERSONAL.-

Nº de Personal: 30
Se cuenta con Carnets Sanitarios: SI _____ NO FALTAN 28
Se cuenta con Equipos de Protección Personal: SI _____ NO
Higiene Personal: BUENA _____ REGULAR MALA _____
OBS: Falta Uniformes

4.- INSTALACIONES

A) CONDICIONES GENERALES.-

Ubicación: Alejada de Focos de Insalubridad: SI NO _____
Las vías de acceso ¿están pavimentadas y/o construidas de manera tal que el polvo no sea fuente de contaminación en el establecimiento? SI NO _____
Las instalaciones de servicios básicos ¿Se encuentran en buen estado? SI NO _____
Se cuenta con optima Iluminación y Ventilación: SI NO _____
OBS: _____
Pisos Limpios y en Buen Estado: SI NO _____
OBS: _____
Paredes Limpias y en Buen Estado: SI _____ NO
OBS: Falta Pintado
Techos Limpios y en Buen Estado: SI NO _____
OBS: _____
Los Pasillos de Circulación ¿Se Encuentran Libres? SI NO _____
Se cuenta con: - ¿Salidas de emergencia? SI NO _____
- ¿Letreros de Señalización? _____

Los espacios libres y no productivos ¿Se Encuentran Limpios y en Orden?
SI NO OBS _____

Cuenta con registros de control sanitario de plagas: SI NO
OBS: _____

5.- MEDIO AMBIENTE.-

Emisión de Ruidos: SI NO
En caso de Existir Ruido, Nivel Aproximado: BAJO MODERADO ALTO
OBS _____

Emisión de Contaminantes a la Atmosfera (Gases, Humos, Olores) SI NO
OBS _____

Disposición de Residuos Sólidos: Basureros Suelo Otros
Depósitos adecuados para Basuras y Desperdicios: SI NO

OBS *basureros sin tapa - no hay basureros dentro del Comedor*

Vertido de Aguas Residuales: Alcantarillado Suelo otros
Presencia de agua en el piso, o Estancada en algún Recipiente: SI NO

Otros _____
Presencia de contaminantes en el suelo (aceites, combustibles): SI NO
OBS _____

Presencia de insectos: SI NO
¿Se realiza en las instalaciones algún tipo de tratamiento de residuos? SI NO
En caso afirmativo ¿existe una área específica para este fin (alejada)? SI NO

CLASIFICACION:

BUENA REGULAR MALA

EXIGENCIAS Y RECOMENDACIONES:

- 1- Cambio de manejo
- 2- dotación de Uniformes
- 3- habilitación baño varones
- 4- implementos casilleros para el personal
- 5- Limpieza y desinfección de canales
- 6- no existe extinguidores
- 7- presencia de plagas - implementar control de plagas
- 8- presencia de alimentos vendidos
- 9- elaboración de manuales y procedimientos

Nombre: _____

[Firma]
INNOVACION ALIMENTARIO
SEDES CIA
FUNCIONARIO

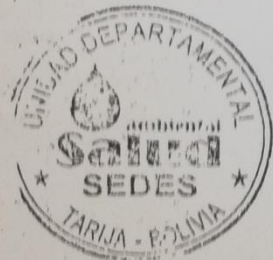
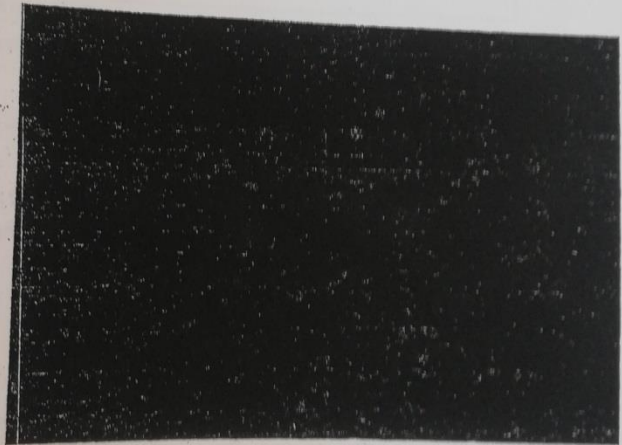
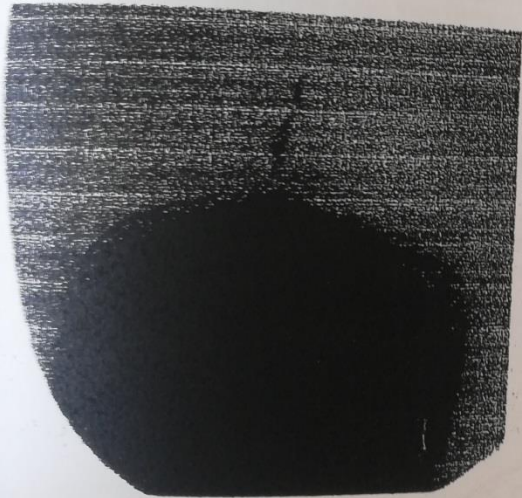
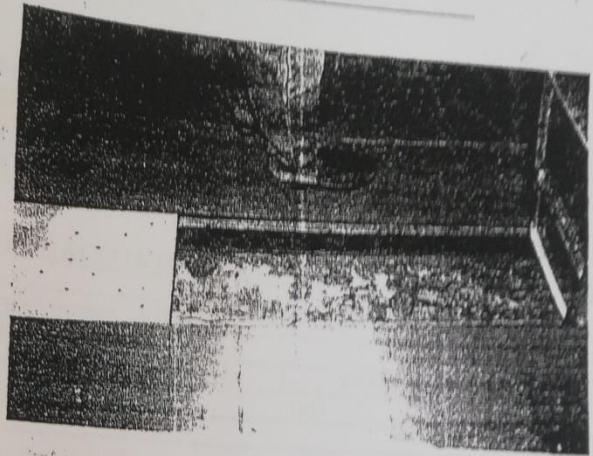
Firma *[Firma]*
PROPIETARIO O ENCARGADO
Eliere *[Firma]*

FECHA: 30-10-014
Hrs. de Imp. 10:00 am.

[Firma]
DR. ANGEL GARCIA
JEFE DE UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES-TARAJA



DR. M. ESTHER WINDZU A.
JEFE DE UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES-TARAJA
IFFE DPTAL UNIDAD SALUD





SEDES
TARIJA

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y VIGILANCIA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS



RESULTADOS OBTENIDOS DEL ANALISIS DE ACEITE DE FRITURA

Procedencia de la muestra:	Comedor Universitario		
Barrio	Tejar		
Municipio	Cercado	Fecha del muestreo:	30/10/2014
Provincia	Cercado	Hora del muestreo:	10:00
Punto de Muestreo:	Cocina del comedor Universitario	Posición: WGS84	213154 LS 644352 LO
Responsable del muestreo:	Ing. Miguel Angel Vega Gamarra	Altitud (m.s.n.m.):	1854
Responsables de los análisis	Ing. Miguel Angel Vega Gamarra		

DATOS DE ANÁLISIS DE LABORATORIO SEDES-TARIJA

Parámetro	Temperatura de lectura °C	Unidad	Valor Obtenido	Valor Máximo Permitido TPM%	Metodo
Aceite	111,5	%TPM	13	22	Tes 270 Control de Aceite de Fritura

Los resultados se refieren a la muestra tomada y analizada, los metodos se sigue de acuerdo al manual de HACH Y MEDIDOR DE ACEITA DE FRITURA TES 270

NOTA: Los Resultados se refiere unicamente a la muestra que ingresa al laboratorio.
Esta prohibida su reproduccion parcial o total de este documento sin aprovacion escrita del laboratorio de la Unidad Salud Ambiental

Ing. Miguel Ángel Vega Gamarra
R.N.I: 28.685

TECC. ANALISTA DE LAB ALIMENTOS Y BEBIDAS
UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES-TARIJA



Dra. Mariela Esther Mendoza A.

JEFE DPTAL DE LA UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES - TARIJA

Dra. Mariela Esther Mendoza A.
JEFE DE LA UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
SEDES TARIJA



LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y VIGILANCIA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESULTADOS OBTENIDOS DEL ANALISIS BEBIDAS ANALCOHOLICAS

Procedencia de la muestra:	Comedor Universitario				
Barrio	Tejar				
Municipio	Cercado	Fecha del muestreo: 30/10/2014			
Provincia	Cercado	Hora del muestreo:	10:00		
Punto de Muestreo:	Cocina del comedor Universitario	Posición: WGS84	213154 LS	644352 LO	
Tipo de muestra	Jugo linaza	Altitud (m.s.n.m.):	1854		
Responsable del muestreo:	Ing. Miguel Angel Vega Gamarra				
Responsables de los análisis	Ing. Miguel Angel Vega Gamarra				

DATOS DE ANÁLISIS DE LABORATORIO SEDES-TARIJA

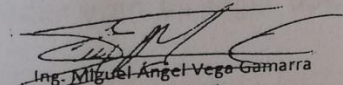
Parámetro	Unidad	Técnica	Valor Obtenido de la muestra	Limites permisibles	Referencia
Coliformes Totales	Presencia/Ausencia	HACH	Presencia	<10(*)	Sin Referencia
Escherichia Coli	Presencia/Ausencia	HACH	Presencia	0	NB: 383

Los resultados se refieren a la muestra tomada y analizada, los metodos se sigue de acuerdo al manual de HACH

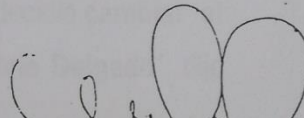
(*): No se Observan desarrollo de Colonias

NOTA: Los Resultados se refiere unicamente a la muestra que ingresa al laboratorio.

Esta prohibida su reproduccion parcial o total de este documento sin aprobacion escrita del laboratorio de la Unidad Salud Ambiental


 Ing. Miguel Angel Vega Gamarra
 R.N.I: 28.685
 TECC. ANALISTA DE LAB ALIMENTOS Y BEBIDAS
 UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
 SEDES-TARIJA




 Dra. Mariela Esther Mendoza A.
 JEFE DPTAL DE LA UNIDAD DE SALUD
 AMBIENTAL
 SEDES - TARIJA
 UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL
 SEDES - TARIJA

RESUPUESTO DE GESTIÓN
Presupuesto de Gastos

Detalle Presupuestario
Gestión 2019(Bs.)

Código	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Total
20000	SERVICIOS NO PERSONALES			
21000	Servicios Basicos			
21200	Energía Eléctrica			114.450
21200	Pago de servicios eléctricos			114.000
21500	Gas Domiciliario	12	5.000	60.000
21500	Pagom servicios de gas domiciliario			60.000
25000	Servicios Profesionales y Comerciales	12	4.500	54.000
25600	Servicios de Imprenta, Fotocopiado y Fotográficos			450
25600	FOTOCOPIAS DE 50 CTS(FOTOCOPIAS DE 50 CTS)			400
25900	Servicios Manuales	800	0,5	400
25900	Servicio de tercerocomom cambio de chapas y otros			50
30000	MATERIALES Y SUMINISTROS	1	50	50
32000	Productos de Papel, Cartón e Impresos			18.550
32100	Papel			680
32100	PAPEL (PAPEL BOND DE 75 GRS TAMAÑO CARTA)	5	30	150
32100	PAPEL (PAPEL BOND 75 GRS OFICIO)	10	35	350
32200	Productos de Artes Gráficas			180
32200	SOBRES MANILA TAMAÑO 1/2 OFICIO(SOBRES MANILA TAMAÑO 1/2 OFICIO)	100	1	100
32200	LIBRO DE ACTAS EMPASTADO TAMAÑO OFICIO(LIBRO DE ACTAS EMPASTADO TAMAÑO OFICIO)	5	16	80
33000	Textiles y Vestuario			6.200
33300	Prendas de Vestir			3.200
33300	MANDILES LARGOS EN TELA(MANDILES LARGOS EN TELA)	16	125	2.000
33300	DELANTAL DE TELA(DELANTAL DE TELA)	20	60	1.200
33400	Calzados			3.000
33400	BOTAS DE GOMA CAÑO MEDIO(BOTAS DE GOMA CAÑO MEDIO)	10	100	1.000
33400	BOTAS DE GOMA CAÑO LARGO(BOTAS DE GOMA CAÑO LARGO)	20	100	2.000
34000	Combustibles, Productos Químicos, Farmacéuticos y Otras Fuentes de Energía			370
34500	Productos de Minerales no Metálicos y Plásticos			160
34500	VIDRIO CATEDRAL(VIDRIO CATEDRAL)	2	80	160
34600	Productos Metalicos			210
34600	TUBERIA(TUBERIA FºGº " DE 1/2")	1	150	150
34600	BISAGRA DE 4"(BISAGRA DE 4")	4	15	60
39000	Productos Varios			11.300
39100	Material de Limpieza			10.509
39100	GUANTES(GUANTES DE GOMA PARA LIMPIEZA)	150	6	900
39100	JABON COMUN DE LAVAR 220 GRS(JABON COMUN DE LAVAR 220 GRS)	600	5	3.000
39100	JABON EN POLVO 160 GRS(JABON EN POLVO 160 GRS)	500	4	2.000
39100	ANTI GRASA(ANTI GRASA)	148	25	3.700
39100	BOMBRI(L(BOMBRI(L)	33	6	198
39100	LAVANDINA DE UN LITRO(LAVANDINA DE UN LITRO)	79	9	711
39100	Utiles de Escritorio y Oficina			783
39500	RADEX PAPEL CORRECTOR(RADEX PAPEL CORRECTOR)	4	7	28
39500	GRAPAS 24/8(GRAPAS 24/6)	50	3	150
39500	CLIPS TAMAÑO GRANDE 77 MM(CLIPS TAMAÑO GRANDE 77 MM)	10	7	70
39500	FLASH MEMORY 4 GB(FLASH MEMORY 4 GB)	2	50	100
39500	ARCHIVADOR PALANCA OFICIO(ARCHIVADOR PALANCA OFICIO)	20	15	300
39500	POSIT GRANDE 76X76(POSIT GRANDE 76X76)	15	5	75
39500	CLIPS MEDIANOS NRO 4(CLIPS MEDIANOS NRO 4)	20	2	40
39500	BOLIGRAFO(BOLIGRAFO FABER CASTELL)	10	2	20
39700	Utiles y Materiales Electricos			8
39700	CINTAS AISLANTE GRANDE(CINTAS AISLANTE GRANDE)	1	8	8
	TOTAL			133.000

2.- Presupuesto de Ingresos

Benín R. Gutiérrez Orozco
ADMINISTRADOR COMEDOR
U.A.J.M.S.



Detalle Recursos

Gestión 2019 (Bs.)

Codigo	Descripcion	Cantidad	Precio Unitario	Total
TOTAL				0

Detalle de Inversion por proyecto

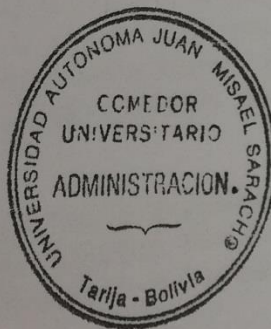
Detalle Presupuestario
Gestión 2019 (Bs.)

TOTAL PROYECTO		0
TOTAL		0

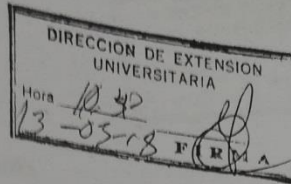
Detalle de Gastos, ingresos e Inversiones

CUADRO RESUMEN	
Total Recursos (Ingresos)	0
Total Gastos Presupuestados	266.000
Total	-266.000
Proyectos de Inversion con Recursos I.D.H.	0

Juan R. Gutiérrez Orozco
 Juan R. Gutiérrez Orozco
 ADMINISTRADOR COMEDOR
 U.A.J.M.S.



Tarija, 12 de Marzo de 2018
DPTO. ADM. y ADM. APLICADA OF N° 059/2018



Señor:
Lic. Hernán Flores Rivera
DIRECTOR DE EXTENSION UNIVERSITARIA UJAMS
S/D

Ref: PLAZA PARA PASANTIA

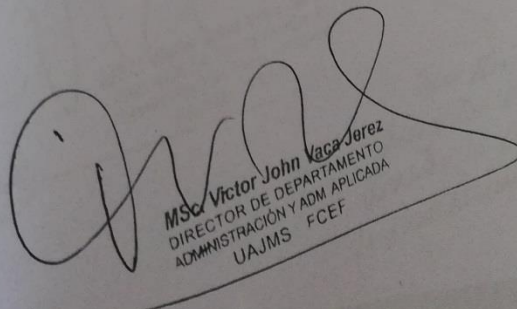
Mediante la presente me dirijo a Ud. Con el propósito de hacerle conocer lo siguiente.

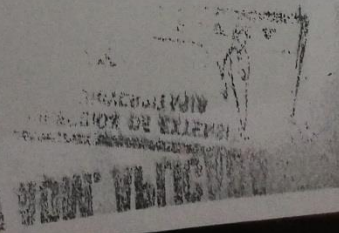
En primera instancia, que los y las estudiantes de la carrera de Administración de Empresas tienen como una de las opciones para graduarse la realización de una Experiencia Profesional –Pasantía la misma que se debe realizar durante tres meses como mínimo según reglamento donde podrán efectuar una aplicación práctica de los conocimientos adquiridos, contribuyendo a mejorar situaciones problemáticas, identificadas en diferentes áreas.

En segunda instancia, solicitar el permiso correspondiente si su autoridad lo permite para que el universitario CARLOS FERNANDO ARANDA MACHACA, pueda realizar su pasantía – Memoria de Experiencia Profesional- en Bienestar Estudiantil específicamente en el Comedor Universitario.

Si Ud. Acepta y de considerar necesario se firmaría el Convenio de Cooperación Interinstitucional con la Facultad de Ciencias Económicas y Financieras.

Con este motivo, aprovecho la coyuntura para saludarlos cordialmente.


MSc. Victor John Vaca Jerez
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO
ADMINISTRACIÓN Y ADM APLICADA
UAJMS FCEF



DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN Y ADM. APLICADA
Tarija, 12 de Marzo de 2018
DPTO. ADM. y ADM. APLICADA OF N° 051/2018

DIRECCION DE EXTENSION
UNIVERSITARIA
Hora 12:46
13-05-18 F: UJAMS

Señor:
Lic. Hernán Flores Rivera
DIRECTOR DE EXTENSION UNIVERSITARIA UJAMS
S/D

Ref: PLAZA PARA PASANTIA

Mediante la presente me dirijo a Ud. Con el propósito de hacerle conocer lo siguiente.

En primera instancia, que los y las estudiantes de la carrera de Administración de Empresas tienen como una de las opciones para graduarse la realización de una Experiencia Profesional -Pasantía la misma que se debe realizar durante tres meses como mínimo según reglamento donde podrán efectuar una aplicación práctica de los conocimientos adquiridos, contribuyendo a mejorar situaciones problemáticas, identificadas en diferentes áreas.

En segunda instancia, solicitar el permiso correspondiente si su autoridad lo permite para que el universitario **CARLOS FERNANDO ARANDA MACHACA**, pueda realizar su pasantía - Memoria de Experiencia Profesional- en Bienestar Estudiantil específicamente en el Comedor Universitario.

Si Ud. Acepta y de considerar necesario se firmaría el Convenio de Cooperación Interinstitucional con la Facultad de Ciencias Económicas y Financieras.

Con este motivo, aprovecho la coyuntura para saludarlos cordialmente.

*Señor Lic. Hernán Flores Rivera
Director de Extensión y
Bienestar Estudiantil
UJAMS Tarija
Fecha 12 de marzo de 2018
ATTE.*

[Firma]
Lic. R. Gutiérrez Orozco
ADMINISTRADOR COMEDOR
U.A.J.M.S.

[Firma]
M.Sc. Víctor John Vata Jorbe
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO
ADMINISTRACIÓN Y ADM APLICADA
UJAMS FCEF

*Sea Mintho Riguelero Jefe de
Bienestar Estudiantil- Instruir y
prestar la colaboración debida para
la realización del trabajo*

[Firma]
M.Sc. Lic. Hernán Flores R.
DIRECTOR DE EXTENSION



UNIVERSIDAD AUTONOMA
"JUAN MISAEL SARACHO"
COMEDOR UNIVERSITARIO
Celedonio Ávila Campus Universitario - Teléf. 6643138 - Casilla 51 - Tarija-Bolivia

INFORME DE CONFORMIDAD

A: M.Sc. Lic. Víctor John Vaca Jerez - DIRECTOR DEP. ADMINISTRACION Y ADM. APLICADA

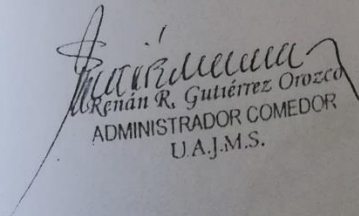
DE: Renán Rafael Gutiérrez Orozco - ADMINISTRADOR COMEDOR UNIVERSITARIO

FECHA: Tarija, 31 de julio de 2018

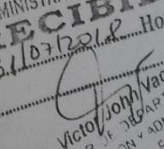
Señor Director, en cumplimiento a la solicitud con nota DPTO. ADM. Y ADM. APLICADA OF. N° 051/18 de fecha 12 de marzo de 2018 dirigida al Licenciado Hernán Flores Rivera, donde le solicita el permiso correspondiente para que el estudiante Carlos Fernando Aranda Machaca pueda realizar como una de las opciones para su graduación la realización de una Experiencia Profesional - PASANTIA, al respecto me cabe informar a usted que la misma la viene realizando desde el día 02 de mayo de la presente gestión hasta la fecha, mostrando en esta experiencia buena conducta, colaboración, predisposición, voluntad además de cumplimiento en las labores cotidianas que se le encomendaron a lo largo de estos tres meses donde viene efectuando prácticas de conocimientos adquiridos en el transcurso de su carrera contribuyendo de esta manera a mejorar situaciones de problemas identificados.

Por todo lo expuesto licenciado, dejo a su amplio criterio si el tiempo que le tocó estar aplicando estos conocimientos es suficiente o es necesario ampliar por algún tiempo su estadía en el Comedor Universitario. Con este particular motivo, hago propicia la oportunidad de saludar a usted con las consideraciones de mi mayor respeto.

Atentamente.


Renán R. Gutiérrez Orozco
ADMINISTRADOR COMEDOR
U.A.J.M.S.



FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y FINANCIERAS
DPTO. ADMINISTRACION Y ADM. APLICADA
RECIBIDO
Fecha: 31/07/2018 Hora: 18:30
Firma: 
M.Sc. Víctor John Vaca Jerez
DIRECTOR DEPARTAMENTO
ADMINISTRACION Y ADM. APLICADA
U.A.J.M.S. E.C.E.F.

RGO.
cc/arch.

Instituto de Formación Integral



AUTORIZADO POR EL MINISTERIO DE EDUCACION CON RES. MIN. N°. 483
SECRETARIADOS - ADMINISTRACION - IDIOMAS: INGLES - PORTUGUES - ESPAÑOL
Calle Carlos Paz No. 1266 - Esq. Avda. Membrillos - Teléfono 6631021
TARIJA - BOLIVIA

CERTIFICADO DE CORRECCIÓN GRAMATICAL

La suscrita Prof. Daysi Cassasola M.
de la Sección de Lenguaje del Insti
tuto de Formación Integral, de esta
ciudad.-----

C E R T I F I C A :

Que revisado el Trabajo de Profesio
nalización "Plan de Prevención de Higiene y Seguridad O
cupacional para el Comedor Universitario UAJMS", corres
pondiente al Universitario de la Carrera de Administra
ción de Empresas de la Universidad Autónoma "Juan Misa
el Saracho", Sr. CARLOS FERNANDO ARANDA MACHACA, está
correctamente redactado y sin ningún error ortográfico
de acuerdo a la Lengua Castellana.

Es cuanto informo en honor a la ver
dad y para los fines consiguientes.

Tarija, Marzo de 2019



Daysi Cassasola
As. Ped. Daysi Cassasola M.
PROFESORA DE LENGUAJE

ANEXOS

Destituyen al administrador del comedor universitario de la UAJMS

30 noviembre, 2016

SHIRLEY. A. ESCALANTE/BOLINFO/TARIJA

(El Periódico-noviembre 30/2016) Después de la **inspección que llevó adelante el Servicio Departamental de Salud (Sedes)**, junto al Viceministerio de Defensa de los Derechos del Usuario y del Consumidor, al comedor universitario de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho (UAJMS), el delegado de la Federación Universitaria Local (FUL) Luis Castillo informó que el administrador fue cambiado por las irregularidades que se presentaron.

“Después de la segunda inspección que realizó el Sedes al comedor universitario, que derivó en una sanción económica de 3.000 Unidades de Fomento a la Vivienda (UFV), el rector Javier Bladés decidió **cambiar al administrador y en su lugar ubicar a una auditora, Silvia Delgado**”, dijo Castillo.

Asimismo sostuvo que fue una acertada decisión de la primera autoridad facultativa al cambiar a sus funcionarios y aclaró que las mejoras que se llevaron adelante fueron **el pintado de paredes, sistema de ventilación**, además de la indumentaria de trabajo de las cocineras y baterías de baños.

“Hasta la fecha no se pudo licitar el **menaje de cocina** por lo que esperamos que la inversión sea de buena manera, porque en gestiones pasadas se demostró que hubo irregularidades”, dijo Castillo.

Por su parte la representante Viceministerio de Defensa de los Derechos del Usuario y del Consumidor, Mónica Jurado, sostuvo que aún esperan los resultados del Sedes para próximamente reunirse con las máximas autoridades facultativas, para recomendar cual debe ser el adecuado procedimiento en higiene, limpieza y transformación de productos.

Entre tanto, el rector interino de la UAJMS, Javier Bladés, sostuvo que **los utensilios se encuentran en licitación** que ya fue elevada al sistema por lo que debe de seguir su respectivo curso.

“Por más que yo quiera, no puedo alterar ni adelantar los procesos, menos las normas más aún si se trata de sanciones, porque todo debe de seguir su respectivo curso”, dijo Bladés.

Asimismo, aseveró que las unidades no realizan un respectivo registro cuando deben y es ahí donde se generan los retrasos, sin embargo, aclaró que los utensilios del comedor no se pueden adquirir en Tarija a causa del tamaño que se solicita. (eP)

ANEXOS

“Área de entrega de los alimentos”





Personal del comedor universitario sin uniforme de trabajo



“Área de producción”



Personal del comedor
universitario sin
guantes de protección



Personal de cocina
sin guantes para la
elaboración de
alimentos



Personal del comedor universitario sin uniforme y sin guantes de protección.



Personal del comedor universitario sin guantes de protección



**Área de cocina del Comedor Universitario
(Equipos de cocina que ya terminaron su vida útil)**



ALGUNAS DEFICINCIAS EN LA HIGIENE Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS (insectos encontrados en comida)



2DO PISO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO QUE NO SE LO UTILIZA



“Área de almacenado de los utensilios”



CONEXIONES PELIGROSAS



**ACCIDENTES QUE ALGUNAS VECES SUCEDE EN EL COMEDOR
UNIVERSITARIO, PERO ESTE NO CUENTA CON BOTIQUÍN DE PRIMEROS
AUXILIOS**

