



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 3967-2025-R-UNE

Chosica, 17 de diciembre del 2025

VISTO el Oficio N° 1213-2025-VR-ACAD, del 27 de noviembre del 2025, del Vicerrectorado Académico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CONSIDERANDO:

Que con Oficio N° 631-2025-USA-UNE, del 09 de setiembre del 2025, se tramita ante la instancia competente el Plan de Trabajo de la Unidad de Servicios Alimentarios del año 2025;

Que mediante Oficio N° 533-2025-UM/OPyP-UNE, del 25 de noviembre del 2025, la Jefa de la Unidad de Modernización remite al Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto el referido expediente, a fin de continuar con el trámite conducente;

Que con Oficio N° 619-2025-OPyP-UNE, del 26 de noviembre del 2025, el Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, conforme a lo coordinado con las áreas competentes, deriva ante la instancia respectiva el Plan de Trabajo de la Unidad de Servicios Alimentarios del año 2025, para que se determine lo pertinente;

Que mediante el documento del visto, el Vicerrector Académico remite al Rectorado el expediente en mención, a fin de que el Consejo Universitario se pronuncie al respecto;

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario, en su sesión ordinaria virtual realizada el 17 de diciembre del 2025; y,

En uso de las atribuciones conferidas por los artículos 59° y 60° de la Ley N° 30220 - Ley Universitaria, concordante con los artículos 19°, 20° y 23° del Estatuto de la UNE, y los alcances de la Resolución N° 1138-2021-R-UNE;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025, DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE, suscrito por la instancia competente y la oficina técnica respectiva, dando conformidad al contenido que se adjunta en doce (12) folios.

ARTÍCULO 2°.- DAR A CONOCER a las dependencias correspondientes los alcances de la presente resolución, a fin de que se adopten las acciones complementarias que resulten pertinentes.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



Abg. Anita Luz Chacón Ayala
Secretaria General



Dra. Lida Violeta Asencios Trujillo
Rectora



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter del Magisterio Nacional

**PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE
SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO
2025**

Versión: 1.0



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 2 de 12

CUADRO DE RESPONSABLES

Etapa	Responsable	Firma y sello
Propuesto por:	C.P.C. Rosa Bertha Ticlayauri Maldonado	
Cargo:	Jefe (e) de la Unidad de Servicios Alimentarios.	
Revisado por: (Revisión Técnica)	Lic. Adm. Luz Gianina Tutaya Cárdenas.	
Cargo:	Jefa de la Unidad de Modernización.	
Validado por:	C.P.C. Alejandro Juan Mayhuire Gallegos.	
Cargo:	Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto.	



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 3 de 12

HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Descripción del cambio	Responsable



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 4 de 12

Índice

INTRODUCCIÓN	5
1. OBJETIVO	6
1.1.Objetivo General.....	6
1.2.Objetivos Específicos.	6
2. ALCANCE	6
3. DEFINICIONES	6
4. ACTIVIDADES A DESARROLLAR	7
5. RECURSOS NECESARIOS	7
6.1.Recursos Humanos.	7
6.2.Recursos Materiales.....	10
6.3.Recursos Financieros.....	10
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	11



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 5 de 12

INTRODUCCIÓN

La Ley Universitaria, Ley N° 30220, en el artículo 100, numeral 100.10, establece el derecho de los estudiantes a acceder a los servicios académicos y de bienestar y asistencia que ofrezca la institución universitaria. Asimismo, en el artículo 130, dispone brindar un Programa de Servicio Social Universitario.

En este marco, la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, a través de su Reglamento General, aprobado con Resolución N° 3255-2022-R-UNE, contempla en el artículo 370, programas de asistencia universitaria para apoyar a los estudiantes en el cumplimiento de sus tareas formativas. Estos programas incluyen apoyo en alojamiento, alimentación, materiales de estudio e investigación, entre otros.

De igual manera, en marco al Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por Resolución N° 3288-2022-R-UNE, la Unidad de Servicios Alimentarios es responsable de la gestión del servicio de comedor dirigido a la comunidad universitaria.

En ese sentido, la Unidad de Servicios Alimentarios, elabora el presente Plan de Trabajo, alineado con nuestra realidad institucional, con el objetivo de ofrecer una atención eficiente y oportuna a la comunidad universitaria, priorizando especialmente el bienestar de los estudiantes, donde se establecen actividades alineadas a lo programado en el Plan Operativo Institucional que permitan cumplir con los objetivos institucionales, enmarcados en las políticas de servicio social y los lineamientos estratégicos de la universidad, así como para garantizar el mantenimiento sostenible de las Condiciones Básicas de Calidad, conforme a la normativa nacional, y en la implementación de la alimentación estudiantil como parte de su política de servicio social.






 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 6 de 12

PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025

1. OBJETIVO

1.1. Objetivo General.

Brindar atención alimentaria de calidad a la comunidad universitaria, contribuyendo al óptimo desarrollo profesional de estudiantes, así como al bienestar y desempeño laboral de docentes y administrativos de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

1.2. Objetivos Específicos.

- 1.2.1. Controlar que la preparación de los alimentos cumpla con altos estándares de calidad nutricional y sanitaria, para cuidar la buena salud de la comunidad universitaria.
- 1.2.2. Garantizar el control de ingreso de víveres, cumpliendo con las normativas de calidad alimentaria.
- 1.2.3. Asegurar un adecuado mantenimiento de los equipos de trabajo y espacios, para la seguridad de estudiantes, docentes y personal administrativo.
- 1.2.4. Organizar actividades de difusión o plan de mejora continua para el seguimiento de los servicios alimentarios, evaluando el número de beneficiarios y midiendo el nivel de satisfacción e impacto en estudiantes, docentes y personal administrativo.

2. ALCANCE

En el marco de sus competencias y funciones, lo establecido en el presente Plan de Trabajo, es de aplicación y cumplimiento obligatorio de la Unidad de Servicios Alimentarios de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle (UNE EGYV).

3. DEFINICIONES

- a. **Alimentos:** Sustancia de origen animal o vegetal, que aporta nutrientes y energía al cuerpo.
- b. **Viveres:** Provisiones de comestibles que se almacenan.
- c. **Dosificar los alimentos:** Determinar la cantidad correcta de comida para un uso específico.
- d. **Calidad nutricional:** Es el valor nutritivo de los alimentos y su capacidad para aportar la energía y los nutrientes esenciales (vitaminas, minerales, proteínas, carbohidratos, grasas y fibra) que el organismo necesita para funcionar correctamente.



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE Alma Máter del Magisterio Nacional	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 7 de 12

- e. Normas de higiene:** Es el aseo personal frecuente y prácticas de limpieza para prevenir la propagación de gérmenes, para cocinar bien los alimentos y evitar la contaminación cruzada, que incluye el uso de ropa y equipos de protección.
- f. Fumigación de ambientes:** Es una técnica de control de plagas que se utiliza en espacios cerrados o abiertos para proteger la salud humana, la salubridad de los alimentos y las instalaciones, ya que los insectos y plagas pueden transmitir enfermedades o causar daños.
- g. Desinfección de tanques de agua:** Es el proceso de eliminar o inactivar microorganismos patógenos como bacterias, virus y algas, así como la suciedad y sedimentos, para garantizar que el agua almacenada sea segura para el consumo humano y evitar enfermedades.
- h. Nivel de satisfacción:** Es la medida de qué tan bien se cumplen las expectativas de una persona con respecto a una situación, producto, servicio o trabajo.

4. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

Las actividades programadas en el presente plan de trabajo se encuentran sostenidas en el presupuesto asignado en el Plan Operativo Institucional 2025 (POI 2025) de la Unidad de Servicios Alimentarios, aprobado con Resolución N° 3733-2024-R-UNE y alineados al logro de los objetivos estratégicos institucionales (OEI) del Plan Estratégico Institucional 2025-2030, aprobado mediante Resolución N° 1943-2024-R-UNE.

OBJETIVO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL	ACCIÓN ESTRATÉGICA INSTITUCIONAL	ACTIVIDADES OPERATIVAS PROGRAMADAS (POI 2025)
OEI.04. Fortalecer la gestión institucional	AEI.04.08 Servicios complementarios de bienestar universitario implementados para la comunidad universitaria.	- AO.01 Atención alimentaria a los estudiantes del régimen regular y eventos especiales.
		- AO.02 Atención alimentaria diaria a docentes y administrativos de la UNE y eventos especiales.
		- AO.03 Supervisión del buen funcionamiento de la Unidad de Servicios Alimentarios.

5. RECURSOS NECESARIOS

6.1. Recursos Humanos.

El personal de Servicios Alimentarios se encuentra constituido de la siguiente manera:

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	RESPONSABILIDADES
01	C.P.C. Rosa Bertha Ticlayauri Maldonado Jefa(e) de Unidad de Servicios Alimentarios	Gestionar y supervisar las acciones necesarias de la unidad, dirigir el cumplimiento de las actividades planificadas en el presente plan de trabajo.



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE Alma Máter del Magisterio Nacional	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 8 de 12

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	RESPONSABILIDADES
02	Diana Janeet Josefa Rivasplata Silva Asistente administrativo	Realizar actividades de gestión administrativa, presupuestaria y de planificación.
03	Raquel María Calixto Serna Secretaria	Realizar actividades de gestión administrativa y documentaria.
04	Victoria Beatriz Vásquez Uchuypuma Servicio de control	Realizar actividades de control de información y documentos, de la plataforma de registro de estudiantes, y del stock de víveres e insumos.
05	Lic. Luis Alberto Alonzo Palomino Nutricionista - Bromatólogo	- Supervisar la programación de menús diarios. - Verificar la recepción de alimentos según POES. - Revisar y coordinar de las especificaciones técnicas de los insumos alimenticios a requerir. - Distribuir al personal en planta y en línea respetando las normas de higiene establecidas (BPM Y PHS). - Controlar y supervisar las áreas de producción, antes y después de la atención. - Capacitar al personal de cocina y de comedor en de buenas prácticas de manipulación (BPM)
06	Lic. Ruth Meylin Ipurre Crisolo Nutricionista	Realizar la dosificación diaria de los alimentos y elaboración de los requerimientos de insumos alimenticios.
07	Enrique Eduardo Wong Soto Técnico de Cocina- Coordinador de Planta	Supervisar y gestionar las coordinaciones las operaciones diarias en la preparación y servicio de alimentos.
08	José Angelo Lazo Quispe Técnico de cocina	Preparar alimentos.
09	Deyvi Frans Janampa Guerra Técnico de cocina	
10	Quispe Anticona Tiberio Teodoro Técnico panadero	
11	Segura Romaní, Augusto Técnico panadero	
12	Ortiz Cahuana, Zenobio Auxiliar de Cocina	Apoyar en la preparación de alimentos.
13	Álvarez Chumbe, Jaime Ezequiel Auxiliar de cocina	
14	Lazo Quispe Juan José Auxiliar de cocina	
15	Rementería Almonacin, July Auxiliar de cocina	



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 9 de 12

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	RESPONSABILIDADES
16	Aragonez Valencia Enmanuel Auxiliar de cocina	
17	Arias Arana Joel Ernesto Auxiliar de cocina	
18	Cuenca Pumacayo Junior Auxiliar de cocina	
19	Damaceno Canteño Jesus Blas Auxiliar de cocina	
20	Gallegos Sota Dariel Auxiliar de cocina	
21	Gonzales Ordoñez Anthony David Auxiliar de cocina	
22	Huatuco Chávez Luis Alberto Auxiliar de cocina	
23	Huatuco Gamarra Jorge Luis Auxiliar de cocina	
24	Lima Guanachin Kevin Danny Auxiliar de cocina	
25	Ludeña Soras Yang Li Auxiliar de cocina	
26	Ludeña Soras Anyelo Rafael Auxiliar de cocina	
27	Lugo Soto Eduardo José Auxiliar de cocina	
28	Martínez Noriega William Jesús Auxiliar de cocina	
29	Obregón Maldonado José Luis Auxiliar de cocina	
30	Obregón Rodríguez Mikhail Josué Auxiliar de cocina	
31	Peña Orosco Piero Josué Auxiliar de cocina	
32	Pérez Sánchez Gabriel Bruno Auxiliar de cocina	
33	Pérez Sánchez Cristian Auxiliar de cocina	
34	Pizarro Huarcaya Rodolfo Rubén Auxiliar de cocina	
35	Puruguay Quispe Gabriel Eliecer Auxiliar de cocina	
36	Rodríguez Rodríguez Juan Isaac Auxiliar de cocina	
37	Sucapuca Chambi David Arturo Auxiliar de cocina	
38	Valenzuela Ramos Raúl Alan Auxiliar de cocina	



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 10 de 12

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	RESPONSABILIDADES
39	Zuñiga Ricalde Jesús Felipe Auxiliar de cocina	
40	Oscoco Repolledo Nelly Dina Auxiliar de comedor	Apoyar en la preparación de alimentos y en la atención del servicio.

6.2. Recursos Materiales.

La Unidad de Servicios Alimentarios cuenta con materiales básicos para brindar un servicio a la comunidad universitaria durante los periodos académicos 2025-I y 2025-II.

6.3. Recursos Financieros.

El presupuesto asignado a la Unidad de Servicios Alimentarios para el año 2025, asciende S/ 9,918,366.00 (NUEVE MIL NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS CON 00/100 SOLES), de acuerdo a la disponibilidad presupuestal del Presupuesto Institucional de Apertura, aprobado en el Plan Operativo Institucional 2025 de la UNE EGYV.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter del Magisterio Nacional

PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025

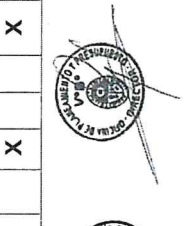
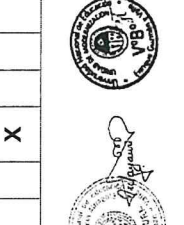
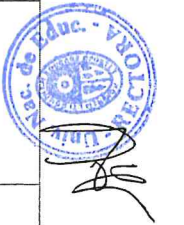
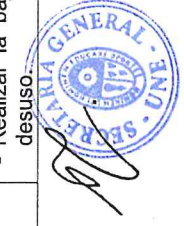
CÓDIGO: PLA-USA-001

VERSIÓN: 1.0

Página 11 de 12

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Objetivo General : Brindar atención alimentaria de calidad a la comunidad universitaria, contribuyendo al óptimo desarrollo profesional de estudiantes, así como al bienestar y desempeño laboral de docentes y administrativos de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.																	
Objetivos Específicos	Actividades	Meta	Responsable	Fuente de verificación	Meses												Presupuesto S/
					E N E	F E B	M A R	A B R	M A Y	J U N	J U L	A G O	S E P	O C T	N O V	D I C	
1.2.1. Controlar la preparación de los alimentos cumpliendo con los altos estándares de calidad nutricional y sanitaria, para cuidar la buena salud de la comunidad universitaria. (Alineada a la AO.01 y a la AO.02)	- Supervisar de la programación de menús diarios.	- Atender a mil (1000) estudiantes con desayunos diarios.	- Jefatura. - Asistente Administrativo. - Secretaria. - Nutricionista Bromatólogo. - Nutricionista. - Técnico de cocina. - Auxiliar de cocina.	- Informes de resultados. - Informe de compra y recepción.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	9,733,366.00
	- Dosificar diariamente los alimentos, manteniendo su calidad nutricional.	- Atender a tres mil doscientos (3200) estudiantes con almuerzos diarios.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	- Distribuir al personal en planta y en línea, respetando las normas de higiene establecidas (BPM Y PHS).	- Atender a quinientos (500) estudiantes con cenas diarias.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	- Preparar desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes.	- Atender ciento cincuenta (150) raciones de almuerzos diarios, vendidos entre el personal docente y administrativo.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	- Preparar almuerzo para venta entre el personal docente y administrativo.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
1.2.2. Garantizar el control de ingreso de víveres, cumpliendo con las normativas de calidad alimentaria. (Alineada a la AO.03)	- Gestionar la compra y recepción de insumos, alimentos y gas.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3,000.00
1.2.3. Asegurar un adecuado mantenimiento de los equipos de trabajo y espacios, para la seguridad de estudiantes, docentes y personal administrativo. (Alineada a la AO.03)	- Organizar y realizar el mantenimiento y limpieza general del comedor (infraestructura, mobiliario, equipos y enseres).	- Realizar dos (02) mantenimientos preventivos y correctivos de equipos e infraestructura en el comedor y cocina universitaria.	- Jefatura. - Asistente Administrativo. - Secretaria.	- Informe de resultados los mantenimientos preventivos y correctivos.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	31,000.00
	- Gestionar la compra de uniformes e implementos de seguridad para el personal.																
	- Gestionar la compra de enseres.																
	- Realizar la baja de bienes en desuso.																
																	42,000.00
																	86,000.00
																	3,000.00





UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter del Magisterio Nacional

PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2025

CÓDIGO: PLA-USA -001

VERSIÓN: 1.0

Página 12 de 12

Objetivo General : Brindar atención alimentaria de calidad a la comunidad universitaria, contribuyendo al óptimo desarrollo profesional de estudiantes, así como al bienestar y desempeño laboral de docentes y administrativos de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.																	
Objetivos Específicos	Actividades	Meta	Responsable	Fuente de verificación	Meses												Presupuesto S/
					E N E	F E B	M A R	A B R	M A Y	J U N	J U L	A G O	S E P	O C T	N O V	D I C	
1.2.4. Organizar actividades de difusión o plan de mejora continua para el seguimiento de los servicios alimentarios, evaluando el número de beneficiarios y midiendo el nivel de satisfacción e impacto en estudiantes, docentes y personal administrativo. (Alineada a la AO.03)	- Organizar la fumigación desratización de los ambientes, desinfección de los tanques de agua, mantenimiento de los equipos informáticos.					X							X			10,000.00	
	- Comunicar y difundir los servicios que se ofrecen a los estudiantes, docentes y administrativos.																
	- Aplicar encuestas para determinar el nivel de impacto y satisfacción del servicio ofrecido.	- Realizar dos (02) encuestas para medir el nivel de impacto y satisfacción de los servicios ofrecidos. - Jefatura. - Asistente Administrativo. - Secretaria.	- Informes de seguimiento y de las atenciones para los servicios deportivos y recreativos.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10,000.00	
TOTAL																	9,918,366.00

