



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle
“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 3962-2025-R-UNE

Chosica, 17 de diciembre del 2025

VISTO el Oficio N° 1289-2025-VR-ACAD, del 16 de diciembre del 2025, del Vicerrectorado Académico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CONSIDERANDO:

Que con Oficio N° 623-2025-USA-UNE, del 02 de setiembre del 2025, la Jefa (e) de la Unidad de Servicios Alimentarios remite a la Jefa de la Unidad de Modernización el proyecto de Reglamento Interno de Trabajo y Código de Ética del Comedor Universitario, a fin de que se realicen las acciones pertinentes;

Que mediante Oficio N° 552-2025-UM/OPyP-UNE, del 10 de diciembre del 2025, la Jefa de la Unidad de Modernización, conforme a lo coordinado con las áreas competentes, envía al Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto el Reglamento Interno del Código de Ética de la Unidad de Servicios Alimentarios;

Que con Oficio N° 645-2025-OPyP-UNE, del 11 de diciembre del 2025, el Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto remite al Vicerrector Académico la referida documentación para el trámite correspondiente;

Que mediante el documento del visto, el Vicerrector Académico envía a la Rectora el expediente que ha sido evaluado en su oportunidad, a fin de que el Consejo Universitario determine lo conveniente;

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 el REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS 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 once (11) folios.

ARTÍCULO 2°.- DISPONER que las dependencias correspondientes se encarguen de dar cumplimiento a la presente resolución.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



Abg. Anita Luz Chacón Ayala
Secretaría General



Dra. Lida Violeta Asencios Trujillo
Rectora



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

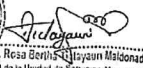
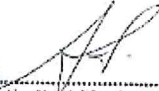
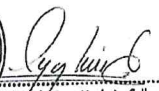
**REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO
DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE
SERVICIOS ALIMENTARIOS**

Versión: 1.0



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 2 de 11

CUADRO DE RESPONSABLES

Etapa	Responsable	Firma y sello
Propuesto por:	C.P.C Rosa Bertha Ticlayauri Maldonado	  C.P.C. Rosa Bertha Ticlayauri Maldonado Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios
Cargo:	Jefa(e) de la Unidad de Servicios Alimentarios	
Revisado por: (Revisión Técnica)	Lic. Adm. Luz Gianina Tutaya Cárdenas	  Lic. Adm. Luz Gianina Tutaya Cárdenas JEFA
Cargo:	Jefa de la Unidad de Modernización	
Revisado por: (Revisión Legal)	Abg. Marcial Curahua Callañaupa	  Abg. Marcial Curahua Callañaupa DIRECTOR OFICINA DE ASESORIA JURÍDICA
Cargo:	Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica	
Validado por:	C.P.C Alejandro Juan Mayhuire Gallegos	  C.P.C. Alejandro Juan Mayhuire Gallegos DIRECTOR Oficina de Planeamiento y Presupuesto
Cargo:	Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto	



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 3 de 11

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>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 4 de 11

ÍNDICE

TÍTULO PRIMERO	5
DISPOSICIONES GENERALES.....	5
CAPÍTULO I.....	5
OBJETIVO, FINALIDAD, ALCANCE, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y BASE LEGAL	5
CAPÍTULO II.....	6
SIGLAS, PRINCIPIOS, DEFINICIONES Y RESPONSABILIDADES.....	6
TÍTULO SEGUNDO	8
DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	8
CAPÍTULO I.....	8
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO, ASISTENCIA Y JORNADA	8
CAPÍTULO II.....	9
HIGIENE, SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	9
CAPÍTULO III.....	10
CONDUCTA, ÉTICA Y AMBIENTE LABORAL	10
TÍTULO TERCERO.....	11
DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.....	11



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 5 de 11

TÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

OBJETIVO, FINALIDAD, ALCANCE, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y BASE LEGAL

Artículo 1. OBJETIVO

Regular las normas de conducta ética para el personal de la Unidad de Servicios Alimentarios respecto de la organización del trabajo, la higiene, seguridad e inocuidad alimentaria, delimitando responsabilidades y prohibiciones para asegurar la continuidad y calidad del servicio.

Artículo 2. FINALIDAD

Asegurar que la conducta ética aplicada a la organización del trabajo, la higiene, seguridad e inocuidad se traduzca en continuidad y calidad del servicio, protección de la salud, prevención de riesgos y mejora continua.

Artículo 3. ALCANCE

El presente Reglamento está subordinado a la Ley N.° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.

Artículo 4. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento es de cumplimiento obligatorio para todo el personal de la Unidad de Servicios Alimentarios bajo cualquier modalidad de vínculo laboral o contractual con la Universidad.

Artículo 5. BASE LEGAL

- 5.1. Constitución Política del Perú.
- 5.2. Ley N.° 30220, Ley Universitaria.
- 5.3. Ley N.° 30057, Ley del Servicio Civil.
- 5.4. Ley N.° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 5.5. Ley N.° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- 5.6. Ley N.° 27942, Ley de Prevención y Sanción del Hostigamiento Sexual.
- 5.7. Decreto Legislativo N.° 1057, que regula el régimen especial de contratación administrativa de servicios.
- 5.8. Decreto Legislativo N.° 854, Jornada de Trabajo, Horario y Sobretiempo (modificado por la Ley N.° 27671).
- 5.9. Decreto Legislativo N.° 1246, que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa.
- 5.10. Decreto Supremo N.° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 6 de 11

- 5.11. Decreto Supremo N.° 028-2007-PCM, que dicta disposiciones a fin de promover la puntualidad como práctica habitual en todas las entidades de la Administración Pública
- 5.12. Decreto Supremo N.° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 5.13. Decreto Supremo N.° 039-91-TR, Reglamento Interno de Trabajo que determine las condiciones que deben sujetarse los empleadores y trabajadores en el cumplimiento de sus prestaciones.
- 5.14. Resolución Ministerial N.° 822-2018/MINSA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- 5.15. Resolución N.° 0009-2022-AU-UNE, Estatuto de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.
- 5.16. Resolución N.° 3288-2022-R-UNE, Reglamento de Organización y Funciones (ROF).
- 5.17. Resolución N.° 3255-2022-R-UNE, Reglamento General de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.
- 5.18. Resolución N.° 2149-2022-R-UNE, Reglamento de prevención y sanción del hostigamiento sexual en la comunidad universitaria.
- 5.19. Resolución N.° 1806-2020-R-UNE, Reglamento Interno de Trabajo de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CAPÍTULO II

SIGLAS, PRINCIPIOS, DEFINICIONES Y RESPONSABILIDADES

Artículo 6. SIGLAS

- USA: Unidad de Servicios Alimentarios. Dependencia encargada del Comedor Universitario.
- UNE EGyV: Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.
- RIT: Reglamento Interno de Trabajo de la UNE EGyV.
- EPP: Equipo de Protección Personal. Elementos de seguridad para el trabajador.

Artículo 7. PRINCIPIOS

Las actuaciones del personal de la USA se rigen por los siguientes principios de igualdad y no discriminación; respeto; legalidad; prevención; confidencialidad; debido proceso y bienestar estudiantil.

- 7.1. **Igualdad y no discriminación.** Todas las personas reciben el mismo trato y oportunidades, sin distinción de sexo, identidad de género, orientación sexual, edad, discapacidad, idioma, religión, opinión, origen o condición económica, étnica o de cualquier otra índole; se prohíbe toda práctica discriminatoria en el acceso al trabajo, asignación de tareas, capacitación, evaluación y régimen disciplinario.



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 7 de 11

- 7.2. Respeto.** Se garantiza la dignidad de las personas mediante un trato cortés y profesional, lenguaje apropiado y convivencia laboral pacífica. Se prohíben el maltrato, el acoso, la hostilidad y cualquier conducta que atente contra la integridad de trabajadores, estudiantes o usuarios, así como el daño o uso indebido de bienes de la institución.
- 7.3. Legalidad.** Todas las actuaciones se ajustan al ordenamiento jurídico y a las normas internas vigentes, procediendo con honestidad, lealtad, veracidad y cooperación. Se rechaza el abuso de derecho, la simulación, la información falsa y el incumplimiento deliberado de deberes.
- 7.4. Confidencialidad.** La información personal, académica y operativa a la que se accede por razón del cargo se resguarda y solo se utiliza para fines institucionales. Se preserva la integridad de documentos y datos (no alteración, destrucción o divulgación no autorizada) y se observan las medidas de seguridad correspondientes.
- 7.5. Prevención.** Se prioriza la identificación y el control de riesgos laborales y operativos, adoptando medidas preventivas (orden y limpieza, uso de EPP, mantenimiento, señalización, capacitación) y reportando de inmediato incidentes, condiciones subestándar y casi accidentes.
- 7.6. Debido procedimiento.** Cualquier reconocimiento, medida correctiva o sanción se adopta respetando etapas formales (comunicación, descargo, evaluación, decisión motivada) y las garantías de defensa, imparcialidad y proporcionalidad.
- 7.7. Bienestar estudiantil.** La prestación del servicio prioriza la atención oportuna, segura y de calidad para la comunidad estudiantil, con trato digno e inclusivo, considerando lineamientos institucionales sobre accesibilidad, soporte a poblaciones vulnerables y condiciones nutricionales adecuadas.

Artículo 8. DEFINICIONES

Unidad de Servicios Alimentarios (USA): Dependencia encargada de producir y brindar el servicio de alimentación del Comedor Universitario y de gestionar su personal e insumos.

- 8.1. Responsable en turno:** Trabajador designado para coordinar y conducir las labores del grupo asignado en una franja horaria.
- 8.2. Turno rotativo:** Organización del trabajo por grupos en diferentes franjas (p. ej., desayuno o cena), según rol aprobado por la Jefatura.
- 8.3. Área de producción:** Zonas destinadas a la preparación y emplatado (cocina, panadería, etc.); no se utilizan como lavadero ni tendedero.
- 8.4. Equipo de Protección Personal (EPP):** Elementos que protegen la salud del trabajador según el riesgo del puesto (cofia, mascarilla, guantes, entre otros).
- 8.5. Carné de sanidad vigente:** Certificación de aptitud sanitaria emitida por la autoridad competente y actualizada mediante controles médicos.
- 8.6. Accidente menor:** Evento no intencional de baja gravedad (cortaduras, quemaduras leves, caídas) que requiere atención inmediata y registro.



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 8 de 11

- 8.7. Accidente mayor:** Evento que compromete significativamente la salud o integridad del trabajador y exige atención médica especializada y/o traslado.
- 8.8. Formato de Dosificación:** Registro oficial dirigido por el responsable de cocina para planificar porciones/recetas y controlar consumos teórico y real.
- 8.9. Consumo teórico:** Cantidad de insumo prevista según receta y raciones programadas para la producción planificada.
- 8.10. Consumo real:** Cantidad efectivamente utilizada de cada insumo durante la producción.
- 8.11. Diferencias (mermas/excedentes):** Variación entre consumo teórico y real; se documenta, analiza y asigna responsable para acciones correctivas.
- 8.12. Inocuidad:** Condición por la cual el alimento no causa daño al consumidor cuando se prepara y consume conforme al uso previsto.

Artículo 9. RESPONSABILIDADES

La USA dirige la aplicación del Reglamento; los responsables de cada área supervisan su cumplimiento; cada trabajador cumple las disposiciones, reporta incidentes y colabora con las acciones correctivas y de mejora.

TÍTULO SEGUNDO DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

CAPÍTULO I ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO, ASISTENCIA Y JORNADA

Artículo 10. JORNADAS

La USA implementa turnos rotativos por grupos para desayuno y cena. El personal se presenta con la debida anticipación para iniciar puntualmente su jornada.

Artículo 11. ASISTENCIA, PUNTUALIDAD

En caso de emergencia, el trabajador notifica de inmediato al responsable en turno; el tiempo perdido se repone conforme dispone la Jefatura de la USA.

Artículo 12. INASISTENCIAS Y PERMISOS

Las inasistencias se justifican de manera documentada. Los permisos y cambios de turno requieren autorización del responsable de la USA, solicitados con un (1) día de anticipación, salvo urgencia.

Artículo 13. ACCESO E INGRESO A INSTALACIONES

El ingreso y salida del personal se realiza exclusivamente por la puerta principal de la USA. El acceso de proveedores o personas ajenas al área de producción se encuentra



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 9 de 11

prohibido, salvo autorización expresa. El uso de los lockers en el vestuario es individual (uno por persona) y cada trabajador los mantiene limpios y ordenados.

CAPÍTULO II

HIGIENE, SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 14. PRESENTACIÓN PERSONAL Y UNIFORME

La personal porta uniforme completo, limpio y en perfecto estado (polo, pantalón, mandil, chaqueta, botas, gorro/cofia) y mantiene el vestuario ordenado. El área de producción no constituye lavadero ni tendedero.

Artículo 15. EPP, CARNÉ DE SANIDAD Y CAPACITACIÓN

- 15.1. El uso correcto de EPP (cofia, mascarilla, guantes y los que correspondan) es obligatorio.
- 15.2. Todo el personal cuenta con carné de sanidad vigente y asiste a los controles médicos que dispone la Universidad.
- 15.3. La USA, en coordinación con la Unidad de Recursos Humanos, implementa capacitaciones periódicas en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y protocolos de seguridad.
- 15.4. Ante un accidente menor (cortaduras, quemaduras, caídas o golpes), se notifica de inmediato al responsable de la USA para la atención inmediata por el Centro Médico de la UNE EGYV.
- 15.5. Ante accidentes mayores, se acude al Centro Médico para que, con apoyo del médico de turno, se gestione el traslado al hospital más cercano.

Artículo 16. RECEPCIÓN, DESPACHO Y CONTROL DE INSUMOS

- 16.1. La recepción y el despacho se efectúan en jabas limpias y desinfectadas, evitando el contacto con el piso.
- 16.2. En la recepción se verifica la conformidad con la orden de compra, las especificaciones del proveedor, el rotulado completo (denominación, lote, fechas de vencimiento), la integridad/condición del producto y, cuando corresponde, la temperatura.
- 16.3. El responsable de la cocina dirige el manejo de insumos mediante el Formato de Dosificación y registra el consumo teórico, el consumo real y las diferencias.
- 16.4. La USA mantiene un sistema de control de calidad para asegurar el cumplimiento de los estándares de inocuidad.

Artículo 17. CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL PERSONAL

- 17.1. El consumo de alimentos del personal se realiza únicamente en el comedor y durante el horario de refrigerio acordado con la Jefatura y el responsable de la cocina.
- 17.2. Durante la jornada se permite el consumo de agua natural, jugos o bebidas hidratantes.




 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 10 de 11

17.3. Se prohíbe comer durante el servicio o mantener comida en el puesto de trabajo fuera del horario establecido.

17.4. Se prohíbe laborar en estado etílico, con aliento alcohólico o resaca, así como mascar chicle durante la jornada.

Artículo 18. PROHIBICIONES EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN

Se prohíbe retirar insumos o productos de cocina, panadería o almacén sin autorización del responsable de la USA.

CAPÍTULO III CONDUCTA, ÉTICA Y AMBIENTE LABORAL

Artículo 19. CONVIVENCIA LABORAL

El personal mantiene un ambiente laboral profesional y de trabajo en equipo, con trato digno y cortés.

Artículo 20. GENERALIDADES Y PROHIBICIONES

Se prohíbe abandonar el puesto o salir de la USA en horario laboral sin autorización, cambiar de área o turno sin permiso, fumar dentro de las instalaciones y realizar actividades ajenas que interfieran con las funciones del cargo.

Artículo 21. VALORES Y CONDUCTAS CONTRARIAS

El personal de la Unidad de Servicios Alimentarios debe cumplir las obligaciones previstas en el artículo 52 del Reglamento Interno de Trabajo (RIT), entre ellas fomentar y practicar los valores institucionales que a continuación se detallan:

Honestidad. Uso correcto de bienes e información; veracidad en registros.
Conductas contrarias: consumir/retirar insumos sin autorización; extender indebidamente el refrigerio; llevar productos o equipos; falsificar o alterar documentos/registros.

Compromiso. Disposición a colaborar con metas de la Unidad y a mantener el servicio continuo y seguro.

Conductas contrarias: indiferencia por el trabajo; crear tensiones en el equipo; dejar funciones por conversaciones o juegos; negarse a apoyar cuando se requiere.

Tolerancia. Respeto a la diversidad y a las diferencias.

Conductas contrarias: discriminación por edad, sexo, orientación, religión, origen, condición económica u otra; negarse a compartir conocimiento/experiencia que el servicio requiera.

Solidaridad. Apoyo oportuno a compañeros, estudiantes y comensales, especialmente ante contingencias.



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE <i>Alma Máter del Magisterio Nacional</i>	REGLAMENTO INTERNO DEL CÓDIGO DE ÉTICA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	CÓDIGO: REG-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 11 de 11

Conductas contrarias: egoísmo o indiferencia ante necesidades del equipo o de la comunidad universitaria; negarse a colaborar cuando el servicio lo demanda.

Responsabilidad. Cumplimiento de jornada y tareas; cuidado de insumos, equipos y recursos de la Unidad; reporte oportuno de anomalías.

Conductas contrarias: desperdiciar insumos o desechables; mal uso de recursos (agua/energía); descuidar el puesto de trabajo o la materia prima; no reportar anomalías.

Justicia y Equidad. Actuar con equidad y objetividad en la aplicación de normas y en el trato a las personas.

Conductas contrarias: favoritismos, arbitrariedad en turnos/beneficios, trato desigual ante situaciones similares.

Ética. Actuar con integridad, rectitud y transparencia, respetando las normas, declarando y gestionando conflictos de interés, y priorizando el bien común y la calidad del servicio.

Conductas contrarias: aceptar dádivas o beneficios indebidos; usar el cargo o los bienes de la Unidad en provecho propio o de terceros; ocultar o manipular información; tolerar, encubrir o participar en actos de corrupción; no declarar conflictos de interés; tomar represalias contra denuncias de buena fe.

Artículo 22. PEDIDOS, RECLAMOS Y MEJORA CONTINUA

- 22.1. Los trabajadores pueden presentar pedidos o reclamos a su jefe inmediato o a la Jefatura de la USA.
- 22.2. Cuando un comensal devuelva un plato o formule una observación sobre la comida, se notifica de inmediato al responsable del comedor o al responsable de la cocina para la adopción de las medidas pertinentes.
- 22.3. La USA implementa un buzón de sugerencias para recibir propuestas y observaciones.

Artículo 23. GESTIÓN EFICIENTE DEL SERVICIO

- 23.2. La USA aplica prácticas de planificación de menús con criterios nutricionales y de reducción de desperdicios, control de costos e inventarios de menaje semanales o quincenales para reposición y control.
- 23.3. La USA asigna responsables por las diferencias detectadas en inventarios e informa oportunamente a fin de adoptar acciones correctivas.

TÍTULO TERCERO DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

PRIMERA: Las situaciones no previstas se resuelven conforme a la normativa legal y a las disposiciones internas complementarias.

SEGUNDA: El presente Reglamento entra en vigencia desde su aprobación mediante resolución rectoral y publicación en el portal institucional.

