



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1672-2026-R-UNE

Chosica, 04 de junio del 2026

VISTO el Oficio N° 0437-2026-VR-ACAD, del 29 de mayo del 2026, del Vicerrectorado Académico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CONSIDERANDO:

Que con Oficio N° 254-2026-USA-UNE, del 27 de febrero del 2026, se tramita ante la instancia respectiva el Plan de Trabajo de la Unidad de Servicios Alimentarios del año 2026;

Que mediante Oficio N° 0229-2026-UM/OPyP-UNE, del 28 de mayo del 2026, la Jefa de la Unidad de Modernización remite al Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto la referida documentación, a fin de continuar con el trámite conducente;

Que con Oficio N° 306-2026-OPyP-UNE, del 28 de mayo del 2026, el Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, conforme a lo coordinado con las áreas competentes, deriva al Vicerrectorado Académico el Plan de Trabajo de la Unidad de Servicios Alimentarios del año 2026, 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 30 de mayo del 2026; 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° 1436-2026-R-UNE;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2026, 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 catorce (14) 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.

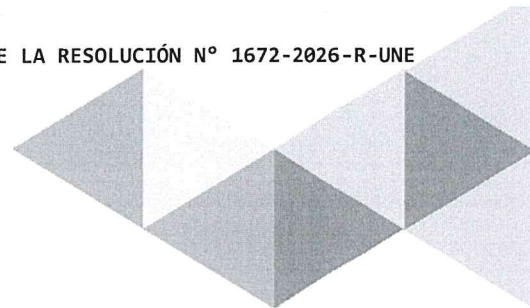
Regístrese, comuníquese y cúmplase.



Abg. Anita Luz Chacón Ayala
Secretaria General

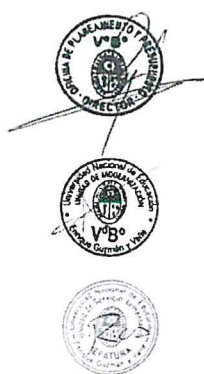


Dr. Tito Doroteo Acosta Castro
Rector



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

**PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE
SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO
2026**



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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 2 de 14

CUADRO DE RESPONSABLES

Etapas	Responsable	Firma y sello
Propuesto por:	Mtra. Raquel María Calixto Serna.	  Mtra. Raquel María Calixto Serna Jefa (e) de Unidad de Servicios Alimentarios
Cargo:	Jefe de la Unidad de Servicios Alimentarios.	
Revisión técnica:	Lic. Adm. Julia Achahui Huayhua.	  Lic. Adm. Julia Achahui Huayhua Jefa de la Unidad de Modernización
Cargo:	Jefa de la Unidad de Modernización.	
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>	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 3 de 14

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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 4 de 14

Índice

INTRODUCCIÓN	5
1. OBJETIVO	6
1.1. Objetivo general	6
1.2. Objetivos específicos	6
2. ALCANCE	6
3. DEFINICIONES Y SIGLAS	7
4. ACTIVIDADES A DESARROLLAR	8
5. RECURSOS NECESARIOS	10
5.1. Recursos humanos	10
5.2. Recursos Materiales	10
5.3. Recursos Financieros.	10
6. CRONOGRAMA	12



 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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 5 de 14

INTRODUCCIÓN

La Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que las universidades deben implementar programas de bienestar dirigidos a los integrantes de la comunidad universitaria. En este marco normativo, la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, a través del artículo 370 del Reglamento General, referido a los Programas de Asistencia Universitaria, establece los programas de apoyo orientados a brindar a los estudiantes mejores condiciones para el cumplimiento de sus actividades formativas, procurando apoyo en alojamiento, alimentación, materiales de estudio e investigación, entre otros servicios orientados al bienestar estudiantil.

En ese sentido, la Dirección de Bienestar Universitario, a través de la Unidad de Servicios Alimentarios, formula el presente Plan de Trabajo con el propósito de garantizar una atención eficiente, segura y continua del servicio alimentario universitario, priorizando el bienestar estudiantil y contribuyendo al fortalecimiento de la gestión institucional mediante la mejora continua de los procesos operativos, sanitarios y administrativos del servicio.

Asimismo, el presente documento contribuye al mantenimiento sostenible de las Condiciones Básicas de Calidad y al fortalecimiento de los procesos de mejora continua de la calidad educativa, conforme con los lineamientos institucionales y a las disposiciones aplicables en materia de bienestar universitario.

El presente Plan de Trabajo tiene como finalidad organizar, planificar y ejecutar las acciones necesarias para brindar una alimentación adecuada, oportuna y de calidad a los estudiantes beneficiarios, contribuyendo a su bienestar, permanencia y adecuado desempeño académico.



 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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 6 de 14

PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2026

1. OBJETIVO

1.1. Objetivo general

Garantizar el servicio de alimentación en la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle con estándares de calidad nutricional, sanitaria y operativa, contribuyendo al bienestar y adecuado desempeño académico y laboral de la comunidad universitaria.

1.2. Objetivos específicos

El presente Plan se encuentra alineado al Plan Estratégico Institucional (PEI) de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, aprobado mediante Resolución N° 1943-2024-R-UNE, específicamente al siguiente Objetivo Estratégico Institucional (OEI):

- **OEI.04:** Fortalecer la gestión institucional.

En ese marco, el presente Plan contribuye al cumplimiento del citado OEI mediante el fortalecimiento del servicio alimentario.

En atención a ello, se establecen los siguientes objetivos específicos:

- 1.2.1. Supervisar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria en la preparación y distribución de los alimentos, garantizando condiciones adecuadas, para proteger la salud de los estudiantes, personal docente y no docente, verificando el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación, los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, controles operativos y registros técnicos.
- 1.2.2. Fortalecer el control y gestión de víveres e insumos alimentarios mediante procedimientos de recepción, almacenamiento, trazabilidad y control de stock, asegurando la eficiencia operativa y la calidad del servicio alimentario.
- 1.2.3. Fortalecer la continuidad operativa del servicio alimentario mediante la programación y gestión del mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento, utensilios e infraestructura.
- 1.2.4. Implementar acciones de seguimiento y mejora continua del servicio alimentario mediante la evaluación de la satisfacción de los usuarios y la difusión de los servicios brindados, fortaleciendo la eficacia y calidad del servicio.

2. ALCANCE

En el marco de sus competencias funcionales, el desarrollo y cumplimiento del presente Plan de Trabajo comprende a la Dirección de Bienestar Universitario y a la



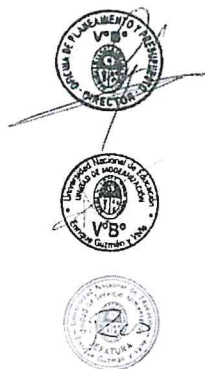
 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE Alma Máter del Magisterio Nacional	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 7 de 14

Unidad de Servicios Alimentarios, siendo esta última la unidad de organización involucrada directamente en la ejecución operativa del servicio alimentario de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

3. DEFINICIONES Y SIGLAS

3.1. Definiciones.

- a. **Alimentos:** Sustancias de origen animal o vegetal destinadas al consumo humano, que aportan energía y nutrientes esenciales necesarios para el adecuado funcionamiento del organismo.
- b. **Víveres:** Conjunto de insumos alimentarios no perecibles y perecibles que se almacenan para la preparación de raciones alimentarias programadas.
- c. **Dosificación de alimentos:** Proceso mediante el cual se determina y distribuye la cantidad exacta de insumos alimentarios requerida para la elaboración de raciones, conforme a la programación establecida.
- d. **Calidad nutricional:** Valor nutritivo de los alimentos y su capacidad para aportar energía y nutrientes esenciales como proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y fibra, necesarios para una alimentación equilibrada.
- e. **Normas de higiene:** Conjunto de prácticas de aseo personal, limpieza y desinfección que tienen como finalidad prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar condiciones sanitarias adecuadas durante su manipulación y preparación.
- f. **Inocuidad alimentaria:** Condición que garantiza que los alimentos no causen daño a la salud del consumidor, asegurando su preparación, almacenamiento y distribución bajo estándares sanitarios establecidos.
- g. **Fumigación de ambientes:** Técnica de control de plagas aplicada en áreas de preparación, almacenamiento y atención de alimentos, con la finalidad de proteger la salud de los usuarios y preservar la salubridad de las instalaciones.
- h. **Desinfección de tanques de agua:** Proceso de limpieza y eliminación de microorganismos patógenos, sedimentos y contaminantes del agua almacenada, a fin de garantizar su uso seguro en la preparación de alimentos.
- i. **Ración:** Porción de alimento servida a cada beneficiario, conforme a la planificación diaria y a los criterios establecidos por el servicio alimentario.
- j. **Trazabilidad:** Sistema de registro que permite identificar el ingreso, almacenamiento, uso y destino final de los insumos alimentarios, asegurando el control y la transparencia del servicio.
- k. **Buenas Prácticas de Manipulación:** Conjunto de procedimientos y condiciones básicas que deben cumplirse durante la manipulación de alimentos para garantizar su inocuidad.



 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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 8 de 14

- l. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento:**
Procedimientos documentados que describen las acciones de limpieza y desinfección necesarias para mantener condiciones sanitarias adecuadas en el servicio alimentario.
- m. Mantenimiento preventivo:** Actividades programadas orientadas a conservar el correcto funcionamiento del equipamiento, utensilios e infraestructura, evitando fallas o deterioro prematuro.
- n. Mantenimiento correctivo:** Acciones de reparación ejecutadas ante la ocurrencia de fallas, averías o desperfectos en equipos e instalaciones.
- o. Registro de ejecución:** Documento o evidencia que acredita la realización de las actividades programadas en el Plan de Trabajo.
- p. Nivel de satisfacción:** Grado en que las expectativas de los usuarios son cumplidas respecto a la calidad del servicio alimentario brindado.
- q. Plan Operativo Institucional:** Instrumento de gestión que establece las actividades operativas anuales de la institución.
- r. Plan Estratégico Institucional:** Documento de planificación de mediano y largo plazo que orienta los objetivos estratégicos de la institución.

3.2. Siglas.

Para el presente documento se utilizan las siguientes siglas de uso frecuente:

Acrónimo	Significado
UNE EGyV =>	Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.
BPM =>	Buenas Prácticas de Manipulación.
POES =>	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.
PHS =>	Programa de Higiene y Saneamiento.
POI =>	Plan Operativo Institucional.
PEPS =>	Primero en Entrar, Primero en Salir.
RO =>	Recursos ordinarios.
RDR =>	Recursos directamente recaudados.

4. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

Para el cumplimiento de los objetivos establecidos, se ha programado las siguientes actividades para el año 2026:

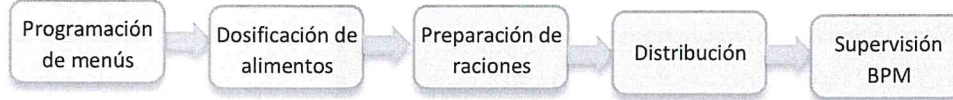
4.1. Supervisión del cumplimiento de estándares de calidad nutricional.

En esta actividad se realiza la revisión de las BPM y actualización de los POES (propuesta inicial), a través de un cronograma de trabajo con plazo máximo cierre del primer periodo del 2026; donde se establece, la supervisión de la programación de menús diarios en la dosificación de los alimentos manteniendo calidad nutricional, así como la distribución del personal en planta y en línea (BPM y PHS), para la preparación del desayuno (750 -800diarios), almuerzo para estudiantes (2300- 2500 diarios) y cena para estudiantes (350-400 diarios) de acuerdo a la estadística de atenciones semanal.



 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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 9 de 14

A continuación, se muestra el esquema de la actividad:



4.2. Gestión y control de insumos alimentarios.

En esta actividad se gestiona y controla el abastecimiento y manejo de insumos alimentarios, mediante la administración de requerimientos, recepción, almacenamiento, rotación de stock, verificación de fechas de vencimiento y trazabilidad documentada, a fin de garantizar su adecuado uso y asegurar la calidad del servicio alimentario. A continuación, se muestra el esquema de la actividad:



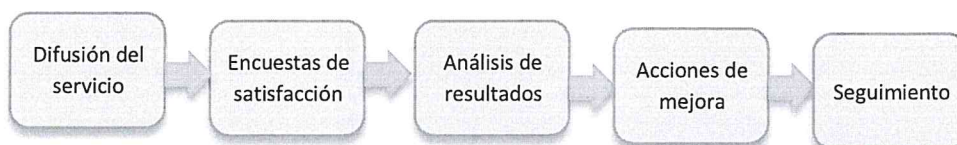
4.3. Mantenimiento de infraestructura y equipamiento del servicio alimentario.

En esta actividad conjuntamente con la Unidad de Servicios Generales, se planifica, coordina y supervisa el mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento, utensilios e infraestructura del servicio alimentario, mediante la programación de intervenciones, gestión técnica y control de incidencias, a fin de garantizar la seguridad y continuidad operativa del comedor universitario. A continuación, se muestra el esquema de la actividad:



4.4. Evaluación y mejora continua del servicio alimentario.

En esta actividad se gestiona la difusión del servicio alimentario y la evaluación de la satisfacción de los usuarios (estudiantes, docentes y no docentes), mediante la aplicación de encuestas, análisis de resultados e implementación de acciones de mejora continua, a fin de fortalecer la calidad del servicio brindado. A continuación, se muestra el esquema de la actividad:



 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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 10 de 14

5. RECURSOS NECESARIOS

5.1. Recursos humanos.

La Unidad de Servicios Alimentarios cuenta con el siguiente personal para el desarrollo de sus actividades:

N°	CARGO
01	Jefa de Unidad de Servicios Alimentarios
02	Asistente administrativo
03	Secretaria
04	Profesional de control documentario y administrativo
05	Nutricionista – bromatólogo
06	Nutricionista
07	Técnico de cocina- jefe de cocina
08	Técnicos de cocina
09	Técnicos panadero
10	Auxiliares de cocina
11	Auxiliar de comedor

5.2. Recursos Materiales

La Unidad de Servicios Alimentarios dispone de materiales, equipos y utensilios básicos necesarios para brindar el servicio de alimentación a la comunidad universitaria durante los periodos académicos del año 2026, conforme a la disponibilidad operativa, mantenimiento programado y reposición según necesidad.

5.3. Recursos Financieros.

El presupuesto asignado a la Unidad de Servicios Alimentarios asciende a S/ 4,915,000.00 (Cuatro millones novecientos quince mil con 00/100), por las fuentes de financiamiento de R.O. y R.D.R., como a continuación se muestra:

Objetivo específico	Actividad operativa	Fuente de financiamiento	Presupuesto S/
1.2.1. Supervisar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria en la preparación y distribución de los alimentos, garantizando condiciones adecuadas, para proteger la salud de los estudiantes, personal docente y no docente, verificando el cumplimiento de las buenas	AO.01: Atención alimentaria a los estudiantes del régimen regular y eventos especiales	R.O.	4,000,000.00



 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 2026	CÓDIGO: PLA-USA-001
		VERSIÓN: 1.0
		Página 11 de 14

Objetivo específico	Actividad operativa	Fuente de financiamiento	Presupuesto S/
prácticas de manipulación, los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, controles operativos y registros técnicos.	AO.02: Atención alimentaria diaria a docentes y administrativos de la UNE y eventos especiales.	R.D.R.	415,000.00
1.2.2. Fortalecer el control y gestión de víveres e insumos alimentarios mediante procedimientos de recepción, almacenamiento, trazabilidad y control de stock, asegurando la eficiencia operativa y la calidad del servicio alimentario.	AO.03: Supervisión del Buen funcionamiento de la Unidad de servicios Alimentarios	R.O.	S/.500,000.00
1.2.3. Fortalecer la continuidad operativa del servicio alimentario mediante la programación y gestión del mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento, utensilios e infraestructura.			
1.2.4. Implementar acciones de seguimiento y mejora continua del servicio alimentario mediante la evaluación de la satisfacción de los usuarios y la difusión de los servicios brindados, fortaleciendo la eficacia y calidad del servicio.			
TOTAL			4,915,000.00





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

PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2026

CÓDIGO: PLA-USA-001

VERSIÓN: 1.0

Página 12 de 14

6. CRONOGRAMA

N°	Actividades	Responsable	2026												Producto
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Objetivo específico 01. Supervisar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria en la preparación y distribución de los alimentos, garantizando condiciones adecuadas, para proteger la salud de los estudiantes, personal docente y no docente, verificando el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación, los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, controles operativos y registros técnicos.															
1	- Supervisar la programación de menús diarios.	- Jefatura. - Asistente Administrativo. - Nutricionista Bromatólogo. - Nutricionista.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Cantidad de menú programado y adecuados
2	- Verificar y aprobar menús		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	- Dosificar diariamente los alimentos manteniendo calidad nutricional.	Nutricionista	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Raciones alimentarias diarias dosificadas y distribuidas conforme a los estándares de calidad nutricional establecidos
4	- Controlar cantidades por ración.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	- Distribuir al personal en planta y en línea (BPM y PHS).	- Coordinador de Planta - Nutricionista Bromatólogo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Personal operativo asignado estratégicamente en planta y línea de servicio, cumpliendo protocolos de BPM y PHS
6	- Verificación sanitaria.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	- Preparar desayuno para estudiantes (800 diarios).	Planta (Técnicos y Auxiliares)			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Desayunos nutritivos preparados diariamente conforme a la programación establecida para estudiantes.
8	- Supervisar proceso productivo				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	- Preparar almuerzo para estudiantes (2500 diarios).				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Almuerzos nutritivos preparados diariamente conforme a la programación establecida para estudiantes
10	- Supervisar proceso productivo.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	- Preparar cena para estudiantes (350 diarios)				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Cenas nutritivas preparadas diariamente conforme a la programación establecida para estudiantes
12	- Supervisar el proceso productivo				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	





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

PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2026

CÓDIGO: PLA-USA-001

VERSIÓN: 1.0

Página 13 de 14

N°	Actividades	Responsable	2026												Producto	
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
Objetivo específico 02. Fortalecer el control y gestión de víveres e insumos alimentarios mediante procedimientos de recepción, almacenamiento, trazabilidad y control de stock, asegurando la eficiencia operativa y la calidad del servicio alimentario.																
1	- Verificar insumos.	- Jefatura. - Asistente Administrativo. - Profesional de servicio de control documentario y administrativo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Abastecimiento oportuno de insumos, alimentos y gas para la preparación de raciones alimentarias.	
2	- Gestionar la compra y recepción de insumos, alimentos y gas.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
3	- Kardex y control.			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Stock actualizado.
4	- Aplicación PEPS			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Evitar vencimientos.
5	- Seguimiento documental			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		Control del uso.
Objetivo específico 03. Fortalecer la continuidad operativa del servicio alimentario mediante la programación y gestión del mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento, utensilios e infraestructura.																
1	Organizar mantenimiento y limpieza general de comedor y cocina.	- Jefatura. - Asistente Administrativo.	X	X	X							X			Infraestructura, equipos y áreas del comedor y cocina en adecuadas condiciones de operatividad e higiene	
2	Gestionar compra de uniformes e implementos de seguridad	- Jefatura. - Asistente Administrativo.									X	X			Personal equipado con uniformes e implementos de seguridad conforme a los requerimientos establecidos	
3	Gestionar compra de enseres y reposición de utensilios	- Profesional de servicio de control				X									Dotación y reposición oportuna de enseres y utensilios para el funcionamiento del comedor.	
4	Realizar baja de bienes en desuso			X	X										Inventario actualizado mediante la baja de bienes no operativo	



 UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE Alma Máter del Magisterio Nacional	PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL AÑO 2026		CÓDIGO: PLA-USA-001
			VERSIÓN: 1.0
			Página 14 de 14

N°	Actividades	Responsable	2026												Producto
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
5	Fumigación desratización y desinfección de tanques			X	X					X				X	Condiciones adecuadas de salubridad e infraestructura tecnológica garantizadas
6	Mantenimiento básico de equipos informáticos del área.				X					X					Equipos de cómputo acondicionados para garantizar la continuidad de las actividades administrativas.
Objetivo específico 04. Implementar acciones de seguimiento y mejora continua del servicio alimentario mediante la evaluación de la satisfacción de los usuarios y la difusión de los servicios brindados, fortaleciendo la eficacia y calidad del servicio.															
1	Difundir los servicios ofrecidos a la comunidad universitaria	- Jefatura. - Asistente Administrativo.				X									Comunidad universitaria informada sobre los servicios disponibles.
2	Aplicar encuestas de satisfacción e impacto del servicio dirigido a estudiantes, docentes y no docentes.	- Profesional de servicio de control.				X									Instrumentos de evaluación aplicados a los usuarios del servicio.
3	Elaborar el informe de encuesta de satisfacción de estudiantes, docentes y no docentes.	- Jefatura. - Asistente Administrativo.				X									Resultados analizados y documentados para la mejora del servicio
4	Elaborar un cronograma de capacitaciones relacionadas a la manipulación segura de alimentos para el personal del servicio alimentario.	- Jefatura. - Asistente Administrativo. - Profesional de servicio de control.				X									Programación de capacitaciones definida para el personal del servicio alimentario

Nota: Es necesario indicar que la ejecución de las actividades en los meses planificados pudiera sufrir cambios según las gestiones administrativas internas o cambios externos que pudieran afectar el cumplimiento de una actividad.

