

## Acciones y actividades Ecosistema de Alimentos

### ECOSISTEMA DE ALIMENTOS

La Vicerrectoría de Responsabilidad Social y Bienestar Universitario da a conocer a la comunidad Universitaria, las diferentes acciones y actividades que se han desarrollado y que están por desarrollar en el marco de la estrategia "Ecosistema de alimentos", con el fin de garantizar calidad, inocuidad, precio y cantidad de los alimentos suministrados en el

Campus UTP.

#### IMPLEMENTADAS

- Espacios de diálogos para revisar y construir temas del ecosistema.

Desde el mes de agosto se viene generando espacios con estudiantes para tratar temas como: la finalidad del ecosistema, operación de los bonos de alimentación, contrato con operadores de restaurantes y cafeterías, necesidad del control de precios de algunos alimentos, las acciones de mejora para la operación del sistema.

- Reuniones periódicas y permanentes con los operadores de las cafeterías y restaurantes para revisar acciones de mejora.

En estos espacios se hace retroalimentación a los operadores sobre situaciones en el servicio y la calidad de los alimentos ofertados, provenientes de los diferentes espacios y de quejas y reclamos recibidos de diferentes canales, así como los planes de mejora establecido por la universidad para su mejora o establecidos por los operadores.

- Solicitud de evaluación a la secretaría de salud municipal para verificar los requisitos higiénicos sanitarios de los prestadores del servicio de las cafeterías y restaurantes de la UTP.

Desde el año 2019 las cafeterías y restaurantes no recibían visita de la secretaría de salud para la revisión del cumplimiento de los requisitos que los hacen aptos para preparar alimentos, el día 15 de octubre recibimos la visita de los funcionarios de dicha institución donde encontraron condiciones favorables que favorecen la preparación de alimentos seguros.

- Revisión y respuesta oportuna de las sugerencias, inquietudes, quejas y observaciones realizadas por la comunidad universitaria en relación a la alimentación en los restaurantes en específico Bellas Artes y Galpón.

Se ha atendido las diferentes inquietudes de la comunidad y gestionado con los entes encargados (Operador y/o Universidad) para la pronta respuesta.

- Se ha realizado el acompañamiento a todos los planes de mejora de restaurantes y cafeterías.

A partir de las oportunidades de mejora de la prestación del servicio, se ha involucrado a las diferentes instancias de la universidad para la búsqueda de mejoras del sistema, dentro de estas mejoras se llega a la toma de decisión del alquiler de un contenedor refrigerado que garantice la cadena de frío.

- Solicitud a la comunidad universitaria para implementar mecanismos de participación ciudadana alrededor del ecosistema de alimentos y bono de alimentación.

Atendiendo a la necesidad de contar con procesos internos que garanticen la correcta prestación del servicio y la entrega de bonos de alimentación, se le sugiere a los representantes de estudiantes utilizar mecanismos de participación, entre ellos las veedurías ciudadanas, en los que la institución ofrece su apoyo y pone a su disposición la información que requieran.

- Seguimiento a la publicación de precios y entregas de tirillas o factura a los usuarios y consumidores de cafeterías y restaurantes.

Como parte del control interno de la operación, se debe garantizar la transparencia y el cumplimiento de la normatividad relacionada con los derechos del consumidor de conocer los precios previamente al consumo y garantizar la entrega de la factura del producto adquirido.

#### POR IMPLEMENTAR

- "Conociendo las cocinas de la UTP", una experiencia de la producción de los alimentos en los restaurantes de la UTP.

Con esta estrategia se pretende que cualquier persona conozca de primera mano todos los procesos que se llevan a cabo en una cocina de la UTP para poder tener en nuestro plato un alimento seguro, nutritivo y de calidad.

- Capacitación de un proceso de auditoría a los restaurantes de la UTP.

El sistema de integral de gestión de la universidad posee las rutas a seguir para la realización de un proceso de auditoría de cualquier proceso que afecte la calidad de prestación de un servicio. La prestación del servicio de alimentación es por tanto un proceso susceptible de ser auditado. Invitamos a los diferentes estamentos de la comunidad universitaria que estén interesados en ser auditores de este proceso a participar en la capacitación de los lineamientos para su realización.

- "Charlando con el Chef", un espacio que permite de manera inmediata resolver inquietudes, dudas, inconformidades u observaciones con el proceso.

Esta estrategia busca promover el diálogo entre la comunidad y el operador de los restaurantes promoviendo el mejoramiento del proceso.

- Estrategia Educomunicativa y fluida permanente y articulada con diferentes actores de la comunidad universitaria.

Implementación de una plataforma del ecosistema que permita el conocimiento de los diferentes procesos, la capacitación en los temas relacionados con los alimentos que redunde en el bienestar de la comunidad

- Ejecutar el control de precios de los alimentos regulados de la canasta básica estudiantil de la UTP.

Una vez establecido el listado de alimentos a ser sometidos a la regulación de precios se establecerá un control permanente de los alimentos que se expendan.

- Presentación de informes periódicos en los diferentes espacios institucionales.

En los diferentes espacios se vienen presentando informe de los avances, logros y actividades pendientes que afecten los principios que rigen el ecosistema: Calidad, cantidad, inocuidad y precio.

Si tienes alguna Sugerencia, Observación, Queja o Reclamos las puertas de la Vicerrectoría están abiertas para escucharte, porque entre todos construimos  
universidad: edificio 2 oficina 8

#### Fuente:

<http://www2.utp.edu.co/vicerrectoria/responsabilidad-social/noticias/acciones-y-actividades-e-cosistema-de-alimentos>