



UNAP

Rectorado

**Resolución del Consejo Universitario
N° 116-2018-CU-UNAP
Iquitos, 02 de noviembre de 2018**

VISTO:

El acta de la sesión ordinaria del Consejo Universitario, realizada el 18 de octubre de 2018, sobre aprobación del Orden de Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) que se aplican en el Área del Comedor Universitario;

CONSIDERANDO:

Que, el Consejo Universitario en sesión ordinaria realizada el 18 de octubre de 2018, acordó por unanimidad aprobar el Orden de Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) que se aplican en el Área del Comedor Universitario;

Que, en el marco de la declaración en emergencia académico-administrativa a la UNAP, es procedente aprobar el Orden de Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) que se aplican en el Área del Comedor Universitario:

- a. POES-01: Control de recepción de materia prima, insumos, envases y embalajes.
- b. POES-02: Almacenamiento de materia prima, insumos alimenticios, enseres, e insumos para limpieza y desinfección.
- c. POES-03: Higiene del personal y control de enfermedades del personal.
- d. POES-04: Capacitación del personal.
- e. POES-05: Mantenimiento de las instalaciones del establecimiento de elaboración.
- f. POES-06: Calibración de instrumentos y equipos de medición
- g. POES-07: Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- h. POES-08: Verificación de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.
- i. POES-09: Procedimiento del control y servido en los servicios de Comedor Universitario UNAP.
- j. POES-10: Procedimiento de control de gas propano cargas de 45 kg. en el Comedor Universitario UNAP.

Estando al acuerdo del Consejo Universitario; y,

En uso de las atribuciones que confieren la Ley N° 30220 y el Estatuto de la UNAP;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO. - Aprobar el Orden de Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) que se aplican en el Área del Comedor Universitario:

- a. POES-01: Control de recepción de materia prima, insumos, envases y embalajes.
- b. POES-02: Almacenamiento de materia prima, insumos alimenticios, enseres, e insumos para limpieza y desinfección.
- c. POES-03: Higiene del personal y control de enfermedades del personal.
- d. POES-04: Capacitación del personal.
- e. POES-05: Mantenimiento de las instalaciones del establecimiento de elaboración.
- f. POES-06: Calibración de instrumentos y equipos de medición
- g. POES-07: Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- h. POES-08: Verificación de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.
- i. POES-09: Procedimiento del control y servido en los servicios de Comedor Universitario UNAP.
- j. POES-10: Procedimiento de control de gas propano cargas de 45 kg. en el Comedor Universitario UNAP.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Heiter Valderrama Freyre
RECTOR



Kadhir Benzaquen Tuesta
SECRETARIO GENERAL