

RESOLUCIÓN No. CG-UA-2017-072

LA COMISIÓN GESTORA DE LA UNIVERSIDAD DE LAS ARTES

CONSIDERANDO:

- Que** el artículo 26 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que: "La educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el buen vivir. Las personas, las familias y la sociedad tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo.";
- Que** el artículo 27 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que: "La educación se centrará en el ser humano y garantizará su desarrollo holístico, en el marco del respeto a los derechos humanos, al medio ambiente sustentable y a la democracia; será participativa, obligatoria, intercultural, democrática, incluyente y diversa, de calidad y calidez; impulsará la equidad de género, la justicia, la solidaridad y la paz; estimulará el sentido crítico, el arte y la cultura física, la iniciativa individual y comunitaria, y el desarrollo de competencias y capacidades para crear y trabajar. La educación es indispensable para el conocimiento, el ejercicio de los derechos y la construcción de un país soberano, y constituye un eje estratégico para el desarrollo nacional.";
- Que** la Constitución de la República del Ecuador, en sus artículos 349 y 350, dispone que el Estado garantizará al personal docente, en todos los niveles y modalidades, estabilidad, actualización, formación continua y mejoramiento pedagógico y académico; una remuneración justa, de acuerdo con la profesionalización, desempeño y méritos académicos, y que el Sistema de Educación Superior Docente tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas;
- Que** la Disposición Transitoria Décima Quinta de la Ley Orgánica de Educación Superior, determina que: "Durante los cinco años posteriores a la promulgación de esta Ley no se creará ninguna nueva institución de educación superior. Se exceptúan de esta moratoria...; la Universidad de las Artes con sede en la ciudad de Guayaquil...";
- Que** en el Registro Oficial Suplemento No. 145 de 17 de diciembre de 2013, se promulgó la Ley de Creación de la Universidad de las Artes, la cual señala en su artículo 1: "Créase la Universidad de las Artes, como una institución de educación superior de derecho público, sin fines de lucro, con personería jurídica propia, con autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República y la Ley Orgánica de Educación Superior.";

- Que** la Disposición Transitoria Primera de la Ley de Creación de la Universidad de las Artes, establece que: "(...) La Comisión Gestora actuará como máxima autoridad de la Universidad de las Artes, por un periodo improrrogable de 5 años contados a partir de la vigencia de esta Ley y desempeñará las funciones académicas, administrativas, financieras y regulatorias requeridas, con las funciones propias de autoridad universitaria, encargándose de planificar, administrar, conformar, normar y ejecutar las acciones necesarias para el inicio y desarrollo de las actividades de la institución. Quien presida la Comisión Gestora, representará jurídicamente a la Universidad de las Artes mientras dure el periodo de transición.";
- Que** la Disposición Transitoria Cuarta del Reglamento de Creación, Intervención y Suspensión de Universidades y Escuelas Politécnicas, expedido por el Consejo de Educación Superior, determina que: "(...) El Presidente de la República designará a los miembros de la Comisión Gestora, la misma que actuará durante el periodo de transición señalado como autoridad máxima de las referidas instituciones de educación superior. Esta Comisión, además desempeñará las funciones académicas, administrativas, financieras y regulatorias requeridas, con funciones propias de autoridad universitaria, encargándose de planificar, administrar, conformar, normar y ejecutar todas las acciones necesarias para el normal y adecuado desempeño de la institución (...)";
- Que** la Ley Orgánica de Educación Superior, en su artículo 17, indica: «Reconocimiento de la autonomía responsable.- El Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República. En el ejercicio de autonomía responsable, las universidades y escuelas politécnicas mantendrán relaciones de reciprocidad y cooperación entre ellas y de estas con el Estado y la sociedad; además observarán los principios de justicia, equidad, solidaridad, participación ciudadana, responsabilidad social y rendición de cuentas».
- Que** el artículo 18 de Ley Orgánica de Educación Superior, manifiesta: «Ejercicio de la autonomía responsable.- La autonomía responsable que ejercen las universidades y escuelas politécnicas consiste en: [...] b) La libertad de expedir sus estatutos en el marco de las disposiciones de la presente Ley; c) La libertad en la elaboración de sus planes y programas de estudio en el marco de las disposiciones de la presente Ley; [...] e) La libertad para gestionar sus procesos internos; [...]»;
- Que** con Decretos Ejecutivos Nos. 569, 969 y 1348 de 26 de enero de 2015, 24 de marzo de 2016 y 22 de marzo de 2017, respectivamente, el Presidente de la República designó la Comisión Gestora de la Universidad de las Artes, la cual actúa como máxima autoridad de la Universidad y desempeña las funciones académicas, administrativas, financieras y regulatorias;
- Que** en sesión ordinaria de 18 febrero de 2015 y acta de posesión de 30 de marzo de 2016, la Comisión Gestora nombró, posesionó y ratificó al doctor Ramiro Noriega Fernández,

como Presidente de la Comisión Gestora – Rector de la Universidad de las Artes, quien representa legalmente a la institución de educación superior mientras dura el período de transición, de conformidad con la Disposición Transitoria Primera de la Ley de Creación de la Universidad de las Artes;

Que en sesión extraordinaria No. 15 de 7 de agosto de 2017, los miembros de la Comisión Gestora, trató la propuesta de la Directora de Laboratorios, Maite Freire, esto es, la creación del cargo y perfil de “Especialista en Gestión del Servicio de Alimentos y Bebidas”;

Que conforme lo prescrito por el literal m) del artículo 11 del Reglamento de Funcionamiento de la Comisión Gestora, aprobado mediante Resolución n. ° CG-UA-2015-015 del 18 de septiembre del 2015, son funciones del/la Presidente/a - Rector/a de la Comisión Gestora, entre otras, «Legalizar con su firma, de manera conjunta con el Secretario, las Actas de las Sesiones de la Comisión Gestora y las Resoluciones que expida la Comisión Gestora»; y,

En ejercicio de las atribuciones que le confiere la Ley Orgánica de Educación Superior y la Ley de Creación de la Universidad de las Artes y su Estatuto vigente,

RESUELVE:

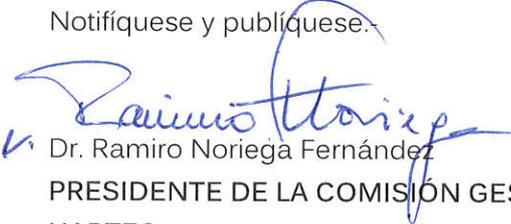
Artículo Primero.- Se dispone a la Dirección Administrativa y a la Coordinación Administrativa Financiera, realizar un informe de pertinencia sobre la creación del cargo y perfil de Especialista en gestión del servicio de alimentos y bebidas, elaborado por la Dirección de Laboratorio, mismo que se adjunta.

Artículo Segundo.- Notificar la presente resolución a Coordinación Administrativa Financiera y Dirección Administrativa.

La presente resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su suscripción.

Dado en la ciudad de Guayaquil, a los 8 días de agosto de 2017.

Notifíquese y publíquese.



Dr. Ramiro Noriega Fernández

PRESIDENTE DE LA COMISIÓN GESTORA - RECTOR
UARTES



Abg. Jamie Miranda Vargas

SECRETARIA AD HOC DE LA COMISIÓN GESTORA

UARTES

ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ESPACIOS DE LA UNIVERSIDAD DE LAS ARTES PARA LA AUTOGESTIÓN.

NORMATIVA LEGAL

Que, la Ley Orgánica de Salud, en el Artículo 16, establece que: "El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.";

Que, la Ley Orgánica de Salud en su Artículo 129, dispone que: "El cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario es obligatorio para todas las instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados que realicen actividades de producción, importación, exportación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de productos de uso y consumo humano";

Que, la Ley Orgánica de Salud en su Artículo 132, establece que: "Las actividades de vigilancia y control sanitario incluyen las de control de calidad, inocuidad y seguridad de los productos procesados de uso y consumo humano, así como la verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios en los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, comercialización, importación y exportación de los productos señalados";

Que, mediante Acuerdo Ministerial MSP No. 4907, publicado en Registro Oficial 294 de fecha 22 de julio del 2014, se reformó el Acuerdo Ministerial MSP No. 4712 publicado en el Suplemento No. 202, del Registro Oficial de fecha 13 de marzo de 2014, y entre otros aspectos sustituyó la tabla de categorización de Establecimientos Sujetos a Vigilancia y Control Sanitario;

Que, el artículo 17 de la Ley Orgánica de Educación Superior, establece que el Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República;

Que, el artículo 18 de la señalada Ley Orgánica de Educación Superior, cita que La autonomía responsable que ejercen las universidades y escuelas politécnicas consiste en "e) La libertad • para gestionar sus procesos internos";

ANÁLISIS SITUACIONAL

Campus Centro

Antiguo Edificio Gobernación

- Comedor
- Bar *Malakita*

-
- Es necesaria la verificación y seguimiento del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura
 - Expende alimentos preparados de varios proveedores, sin existir un control de inventario de consumo de los alimentos por fecha de elaboración.
 - Se preparan jugos de frutas en el momento sin verificar que la materia prima (frutas) cumpla con la sanitización correspondiente.
 - El almacenamiento de los jugos preparados en botellas plásticas sin cumplir con controles de calidad.
 - Incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), como uso de accesorios e incorrecta manipulación de los alimentos.



Campus Sur
Centro Cívico

- Kiosco

-
- Condiciones de espacio no idóneas
 - Presencia de animales (gatos)
 - Incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
 - No existe control del procesamiento y manipulación de los alimentos y la sanitización de los espacios y equipos utilizados.

Biblioteca de las Artes

Ex Superintendencia de Compañías

- *Café Libro*. Planta baja
- *Café*. Terraza

A inaugurarse en septiembre 2017.

Centro de Innovación Cultural
Ex Bolsa de Valores

- **Café de la Plaza Pública. Planta Baja**
- **Café Concert. Terraza**

Espacio para el encuentro, circulación y consumo cultural de la ciudad, a inaugurarse en marzo 2018.

MANEJO EN OTRAS UNIVERSIDADES

En la **ESPOL** existe el Programa de Soporte de Alimentación para Bares, comedores y carretas de la Universidad, creado en el 2003 como iniciativa del PROTAL (Programa de Tecnología en Alimentos) para asegurar la inocuidad de los alimentos que se expenden a la comunidad politécnica.

El programa cuenta con una estructura organizacional establecida y con la participación de un profesional exclusivamente para el control directo de los sitios de expendio de alimentación y la aplicación de las demás actividades que exige el procedimiento.

En la provincia de Manabí, existe el Reglamento para el Funcionamiento, uso y control de los bares y kioscos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia de la **Universidad Laica "Eloy Alfaro"** de octubre 2016 en el que indica en su Art. 25. "Será responsabilidad del área de nutrición de la Dirección de Bienestar Estudiantil realizar el seguimiento y control del cumplimiento de este reglamento, control de los locales y listas de precios."

La **Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires** cuenta con un comedor universitario en cada una de sus sedes, gestionado por el departamento de Bienestar Estudiantil, donde los estudiantes pueden acceder a una dieta equilibrada a un muy bajo costo.

El **MedialabUIO de la CIESPAL** ha concesionado su comedor/cafetería a La Estación: Restaurante Cultural, en el cual se expenden almuerzos ejecutivos, café y bebidas para la comunidad.

ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO EN LA UNIVERSIDAD DE LAS ARTES

La persona encargada de administrar el SERVICIO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ESPACIOS DE LA UNIVERSIDAD DE LAS ARTES PARA LA AUTOGESTIÓN, cumplirá las siguientes funciones:

- Preparación de las condiciones para la concesión de los espacios destinados al expendio de alimentos para establecer los estándares mínimos para entregar y auto gestionar los recursos

económicos, el seguimiento y mejoramiento, con esto ella diversifica sus actividades a lo técnico-administrativo, y genera la coordinación de sus funciones con las áreas: Administrativa, Financiera, Infraestructura y Bienestar Estudiantil.

- Establecer procesos y procedimientos que estandaricen los servicios de alimentación ofertados, bajo las normas de calidad alimentaria.
- Asegurar la calidad de los espacios en los que se expende alimentos, elaborando manuales y procedimientos para el almacenamiento y manipulación de alimentos, higiene del personal que trabaja en el establecimiento, limpieza de instalaciones y equipos, control de plagas.
- Realizar capacitaciones constantes para las personas que comercializarían los alimentos
- Implementar nuevos productos y servicios que cumplan con las normas estándares de calidad alimentaria.
- Supervisar la comunicación de beneficios estudiantiles, promociones y agenda artística en estos espacios.

AUTOGESTIÓN

- Concesión de los espacios para expendio de alimentos y bebidas en beneficio de la comunidad universitaria.
- Servicio de producción conceptual y logística de actividades académicas y culturales: Talleres, conversatorios, coloquios, intervenciones musicales y escénicas, exhibición de obras y clases magistrales.
- Alquiler de los espacios para actividades académicas y culturales organizadas por externos.
- Cobro de taquilla por presentaciones de la agenda artística organizadas en estos espacios.
- Venta de artículos promocionales
- Auspicios por presencia de marca.

DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE PUESTO						Fecha de elaboración: Junio 2017			
						UARTES-MDVCP-2016			
1. IDENTIFICACIÓN DE PUESTO		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS			5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA				
Código:		Interfaz Director/a del Laboratorio de Innovación y Producción, Relaciones Internacionales, Vinculación con la comunidad, Administrativo - Financiero, Tecnología y sistemas de la Información, Escuela de Artes Sonoras, Escuela de Literatura, Escuela de Cine, Escuela de Artes Visuales, Escuela de Artes Escénicas. MACC, NAHIM ISAIAS, Campus Sur, Bienestar Estudiantil y comunidad en general.			Nivel de Instrucción	Tercer Nivel			
Denominación:	Especialista en gestión del servicio de alimentos y bebidas.								
Nivel:	Profesional								
Unidad o Proceso:	Laboratorio de Innovación y Producción								
Rol:	Ejecución y coordinación de procesos								
Grupo Ocupacional:	Servidor Público 7								
Grado:	13	Área de Conocimiento	Ingeniería en alimentos o afines						
Ámbito:	Nacional								
2. MISIÓN				6. EXPERIENCIA LABORAL REQUERIDA					
Gestionar que se provea un servicio de expendio de alimentos y bebidas de calidad que contribuya al fortalecimiento de los espacios de la Universidad de las Artes y la comunidad.				Tiempo de experiencia:		4 años			
				Especificidad de la experiencia:		Experiencia en alimentos, normas de control de calidad			
3. ACTIVIDADES ESENCIALES		7. PRODUCTO Y/O SERVICIOS POR ACTIVIDAD	8. CONOCIMIENTOS RELACIONADOS A LAS ACTIVIDADES ESENCIALES	Competencias Técnicas			Competencias Conductuales		
				Denominación competencia	Nivel	Comportamiento Observable	Denominación competencia	Nivel	Comportamiento Observable
Preparar las condiciones para la concesión de los espacios destinados al expendio de alimentos, diversificando las actividades a lo técnico-administrativo, y generar la coordinación de funciones con las áreas: Administrativa, Financiera, Infraestructura y Bienestar Estudiantil.	Estándares mínimos para entregar y auto gestionar los recursos económicos, el seguimiento y mejoramiento	Normas ISO	Identificación de problemas		Alto	Identifica los problemas que impiden el cumplimiento de los objetivos y metas planteados en el plan operativo institucional y redefine las estrategias.	Trabajo en equipo	Alto	Creación de un buen clima de trabajo y espíritu de cooperación. Resuelve los conflictos que se puedan producir dentro del equipo. Se considera que es un referente en el manejo de equipos de trabajo. Promueve el trabajo en equipo con otras áreas de la organización.
Establecer procesos y procedimientos que estandaricen los servicios de alimentación ofertados, bajo las normas de calidad alimentaria.	Estandarización de servicios de expendio de alimentos	Normas ISO de calidad alimentaria							
Asegurar la calidad de los espacios en los que se expende alimentos, elaborando manuales y procedimientos para el almacenamiento y manipulación de alimentos, higiene del personal que trabaja en el establecimiento, limpieza de instalaciones y equipos, control de plagas.	Manuales de calidad, Registros de acciones	Normas ISO y control de plagas	Juicio y Toma de Decisiones		Alto	Toma decisiones de complejidad alta sobre la base de la misión y objetivos de la institución y de la satisfacción del problema del cliente. Idea soluciones a problemáticas futuras de la institución.	Iniciativa	Alto	Se anticipa a las situaciones con una visión de largo plazo; actúa para crear oportunidades o evitar problemas que no son evidentes para los demás. Elabora planes de contingencia. Es promotor de ideas innovadoras.

Realizar capacitaciones constantes para las personas que comercializarían los alimentos	Personas capacitadas para manipular y expender alimentos	Buenas Prácticas de Manufactura	Generación de Ideas	Medio	Desarrolla estrategias para la optimización de los recursos humanos, materiales y económicos.	Orientación a los resultados	Alto	Realiza las acciones necesarias para cumplir con las metas propuestas. Desarrolla y modifica procesos organizacionales que contribuyan a mejorar la eficiencia.
Implementar nuevos productos y servicios que cumplan con las normas estándares de calidad alimentaria.	Nuevos productos y servicios para la comunidad universitaria	Contratación Pública						