

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ASISTENCIALES

Eje 5. Personal académico, infraestructura y servicios de apoyo

Categoría 12 Servicios de Apoyo

Indicador 12.5 Servicio de cafetería

1. *Describa los servicios de alimentación dentro de la sede y el procedimiento para supervisarlos (máximo 300 palabras).*

Se ofrece el servicio de comedor para alumnos de licenciatura y posgrado con raciones alimenticias (desayuno, comida y cena) de lunes a domingo en las 15 semanas de cada semestre. Se realiza una programación y presupuestación semanal del menú, el cual es elaborado por la Nutrióloga y Jefes de Cocina para cuidar la calidad nutricia de los alimentos y posteriormente se realizan los pedidos de alimentos y materias primas (ver Anexos).

Al brindar dicho servicio, se apega a la normatividad NOM-251 de la Secretaría de Salud, la cual consiste en supervisiones aleatorias *in situ*, además se deberá contar con evidencia y reportes de una serie de requisitos establecidos por dicha institución, como son: vigencia del aviso de funcionamiento, tarjetas de salud de los trabajadores del comedor, bitácoras mensuales de limpieza del personal, áreas y alimentos, recepción de materia prima, verificación de la temperatura, entrada al cuarto frío, entrega de turnos, reportes mensuales de pruebas de laboratorio para control bacteriológico en áreas y alimentos, y certificados mensuales de fumigación.

2. *Describa si existe algún tipo de apoyo alimentario para estudiantes (máximo 300 palabras).*

Los servicios de alimentos previamente señalados tienen una cuota de recuperación semestral, el cual se establece dependiendo de la condición de cada alumno.

Tipo de alumnos	Total de raciones por semestre	Cuota de recuperación aportada por el alumno al semestre (pesos)	Cuota de recuperación aportada por el alumno por ración al semestre (pesos)
Comensal regular	315	1456.00	4.62
Comensal irregular	315	1976.00	6.27
Interno-comensal regular	315	1695.00	5.38
Interno-comensal irregular	315	2309.00	7.57