



# desde la

monitoreo de medios



www.uptc.edu.co

## MONITOREO DE MEDIOS No.08

Agosto, 2013

*Así nos ven los medios de comunicación*

### Boyacá 7 días, (15 de agosto, Actualidad), "Uptc tiene moderno restaurante"

SIETE DIAS Jueves 15 de Agosto de 2013

Actualidad Boyacá 5

#### Breves

##### Certifican a Uniboyacá

Bureau Veritas entregará hoy la certificación del Sistema de Gestión de calidad ISO 9001:2008 a la Universidad de Boyacá. La ceremonia se cumplirá desde las 9:00, en el Auditorio 2.

##### 5 aspirantes por Boyacá

tiene el Nuevo Centro Democrático para el senado: 'Pepe' Molina, Carlos Lemus, Rigoberto Barón, Marco Tulio Leguizamón y Rafael Flechas Díaz. Decisión la toma Álvaro Uribe.

##### CC Julio César Vásquez, exalcalde de Palpa



"Apoyaremos al Senado al exconstituyente y senador Horacio Serpa".

# Uptc tiene moderno restaurante

#### Nuevo y mejor servicio para miles de estudiantes de la sede central en Tunja.



Gustavo Orlando Álvarez Álvarez, rector de la Uptc.

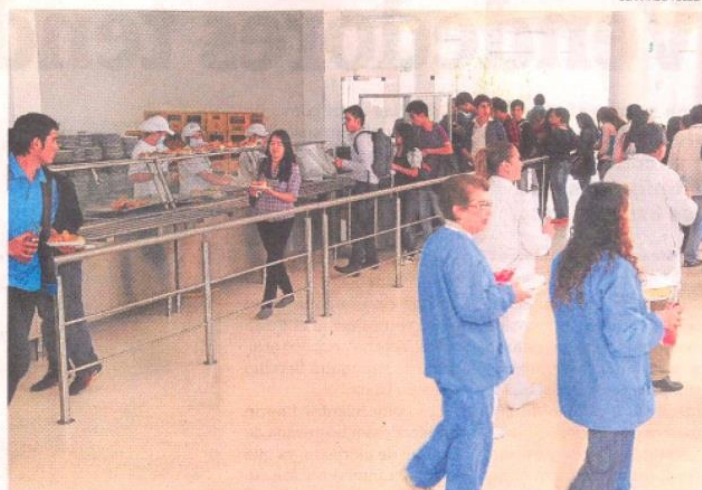
Se produjo ayer la entrega del nuevo y moderno restaurante estudiantil de la sede central de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Uptc.

El rector de la institución, Gustavo Orlando Álvarez, quien presidió el acto inaugural, dijo que la inversión en esta obra fue de 4.081 millones de pesos, de los cuales \$730 millones se destinaron para equipamiento y mobiliario y el resto para construcción.

La nueva edificación tiene un área total de construcción de 2.596 metros cuadrados, distribuidos en dos pisos y una terraza. El primer piso cuenta con dos

comedores, en un área de 1.825 metros cuadrados en el segundo piso: un comedor, un salón de juegos, espacio para la venta de boletas con un área de 771 m2, y una terraza con 422 m2.

La cocina cumple con los estándares de salubridad requeridos por los entes reguladores; se dispusieron equipos y dotación especial, tales como: caldera, y



El nuevo Restaurante es otro de los servicios que ofrece la Universidad, por medio de Bienestar Universitario.

ocho marmitas para preparación de los alimentos, dos líneas de autoservicio con el fin de optimizar el tiempo de entrega de los alimentos, cuatro cuartos fríos para conservación y al-

macenamiento de alimentos, mesones con acero inoxidable y trampas de grasas, lavaplatos electrónicos y montacargas.

Los estudios y diseños del proyecto se iniciaron

en el año 2010 y el proceso contractual y construcción de la obra se inició en el segundo semestre de 2011, bajo la administración de Gustavo Orlando Álvarez.



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD