



Tunja, 03 de abril de 2019

Doctora
MARIA CLAUDIA GOMEZ URICOECHEA
Responsable Reclamos Quejas y Sugerencias
Uptc

Asunto: Respuesta Reclamo 2019-008


Cordial saludo:

De manar atenta me permito dar respuesta al asunto, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. La Dirección de Bienestar Universitario envió copia de la queja al señor contrista Héctor Humberto Fonseca Cano con el propósito de informar a la Dirección lo pertinente. Igualmente se ofició a la Línea de Acción Salud para evidenciar consulta médica realizada a estudiante alguno por intoxicación, causada por la ingesta de alimentos del restaurante estudiantil Sede Central.
2. El señor contratista del restaurante de la Sede Central, mediante oficio de fecha 6 de marzo de 2019 manifiesta realizar procedimientos adecuados con el fin de prevenir practica manufactura que incurran en la mala ejecución de los procedimientos que conlleven a obtener producto final que generen intoxicación en los estudiantes como en efecto se verifica por parte de la supervisión. Igualmente, el contratista manifiesta haber cambiado la unidad de alimentación que el estudiante considero no consumir por lo tanto no es viable devolver el valor del servicio; la Dirección de Bienestar Universitario nunca ha tenido conocimiento del uso del bicarbonato en los restaurantes de la Universidad teniendo en cuenta que los equipos de cocción son suficientes para procesar los alimentos sin ayuda de elementos adicionales.
3. La Dirección de Bienestar Universitario de la misma forma recepciono respuesta de la Línea de Acción de Salud, evidenciando no haber registros en consulta médica que hayan mostrado sintomatología de intoxicación, igualmente la línea no recepciono registros de la red de salud externa manifestando temas de intoxicación.

En consecuencia la Dirección de Bienestar Universitario manifiesta realizar acciones de supervisión en concordancia con la Resolución 063 de 2012, respecto a exigir el cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista respecto a la aplicación de buena partica de manufactura BPM, apoyada por una nutricionista dietética experta en el manejo de dietas, que asegura la construcción de menús que cumplan con balance nutricional característica organolépticas, calidad y cantidad.

Atentamente,


JOSE DARIO SIERRA ROBERTO
Director Bienestar Universitario
Uptc

Proyecto y transcribió: Israel Cotina/Elizabeth CB

