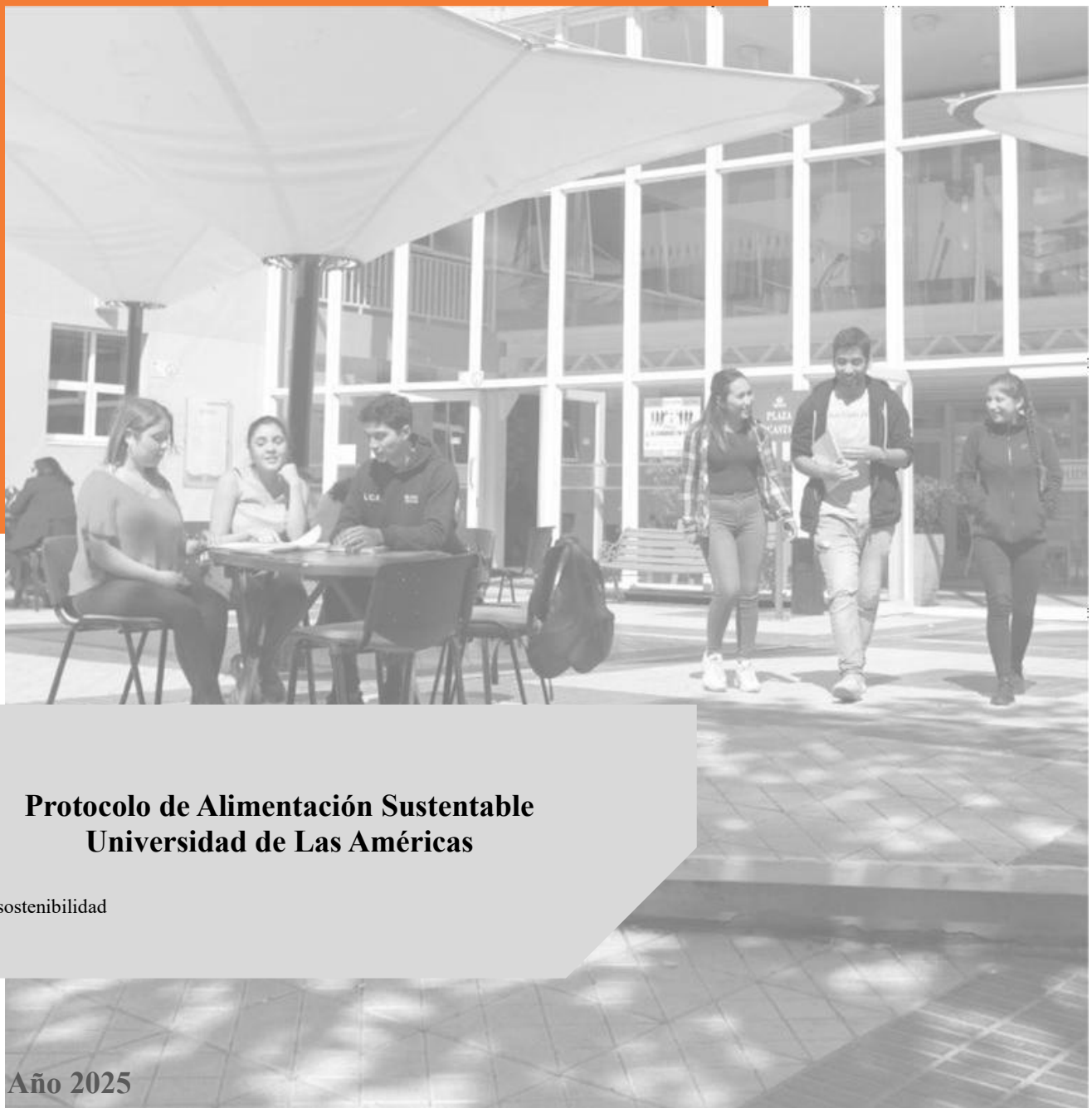


Protocolo de Alimentación Sustentable
Universidad de Las Américas

Dirección de sostenibilidad

Periodo Año 2025

1. Introducción y Marco Estratégico

La gestión de los servicios de alimentación en la Universidad de Las Américas (UDLA) constituye un eje estratégico fundamental para la sostenibilidad institucional y el bienestar integral de nuestra comunidad. Este protocolo formaliza el compromiso de la Universidad con la promoción de entornos saludables, reconociendo que la alimentación impacta no solo en el rendimiento académico y laboral, sino también en la huella ambiental y la responsabilidad social corporativa. Al alinear la operación de nuestros casinos con estándares técnicos avanzados, fortalecemos nuestra misión de formar ciudadanos responsables con su salud y el entorno.

La transición de un modelo convencional a uno sustentable se fundamenta en la necesidad de integrar criterios ambientales, sociales y económicos en cada campus. Este cambio de paradigma permite mitigar riesgos sanitarios, reducir la generación de residuos y potenciar el desarrollo local mediante compras públicas responsables. La integración de estos criterios en la red nacional de casinos asegura que la calidad y la ética en el servicio sean transversales a toda la institución.

Este protocolo establece los requisitos obligatorios y las directrices técnicas que regirán la relación entre la UDLA y sus proveedores de servicios de alimentación.

2. Objetivos y Alcance del Protocolo

La delimitación estratégica de objetivos y alcances es imperativa para garantizar la mejora continua, la transparencia en la gestión de contratos y el cumplimiento irrestricto del marco normativo vigente.

Objetivo General

Establecer los lineamientos técnicos, operativos y éticos destinados a disminuir los impactos ambientales y sociales de los servicios de alimentación en la UDLA, promoviendo simultáneamente la salud de los usuarios.

Alcance

Este protocolo es de aplicación obligatoria en todos los campus de la Universidad de Las Américas (UDLA) a nivel nacional. Su cumplimiento vincula a todas las dependencias de consumo alimentario y a los servicios concesionarios vigentes, tales como:

- La Chica de Rojo SPA (Campus La Florida y Providencia).
- Comercial e Inversiones San Damiano SPA (Campus Santiago Centro).

- Administradora de Retail y Servicios S.A. (MaxiK) y otros proveedores de quioscos o cafeterías.

Relevancia de la uniformidad operativa:

- Estandarización de Calidad: Garantiza que los beneficios y exigencias sean equivalentes en todas las sedes.
- Gestión de Cumplimiento: Facilita la fiscalización técnica mediante herramientas de evaluación comunes.
- Consistencia Institucional: Asegura que los valores de sostenibilidad se reflejen en cada punto de contacto con la comunidad.

Este alcance constituye el marco vinculante para las definiciones técnicas y principios que se exponen a continuación.

3. Glosario y Definiciones Técnicas

La claridad conceptual es crítica para la correcta ejecución de los contratos de concesión y para evitar ambigüedades técnicas que puedan comprometer la seguridad alimentaria o el cumplimiento de los estándares de sostenibilidad.

Término	Definición Técnica Operativa
RSA	Reglamento Sanitario de los Alimentos: Norma chilena (Decreto Supremo 977/96) que regula las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y expendio.
SESMA	Servicio de Salud Metropolitano del Ambiente: Autoridad sanitaria competente encargada de otorgar las autorizaciones de funcionamiento y fiscalizar estándares ambientales.
Concesionario	Proveedor externo que, mediante contrato, opera un espacio físico de la Universidad para la prestación de servicios de alimentación por su cuenta y riesgo.
PDA	Pérdida y Desperdicio de Alimentos: Masa de alimentos comestibles que se pierde o desecha en la cadena de suministro, desde la elaboración hasta el servicio final.

Menú Hipocalórico	Opción alimentaria con aporte energético controlado, diseñada bajo criterios nutricionales para la prevención de enfermedades no transmisibles.
Alimentación Sustentable	Sistema que garantiza la seguridad nutricional con bajo impacto ambiental, promoviendo el comercio local y la asequibilidad económica.

Estas definiciones son el cimiento técnico de los principios rectores de este documento.

4. Principios Rectores de la Alimentación en UDLA

Los principios aquí declarados actúan como la brújula ética para los proveedores y la administración de cada campus, orientando la toma de decisiones hacia la excelencia operativa:

1. Inocuidad Alimentaria: Garantía de seguridad sanitaria absoluta en todos los procesos, desde el control de materias primas hasta el mantenimiento riguroso de la cadena de frío.
2. Accesibilidad y Asequibilidad: Asegurar que la comunidad acceda a alimentación sana sin comprometer su presupuesto. Esto incluye la obligación de aceptar la Beca BAES, restringiendo estrictamente su canje a alimentos y bebidas (prohibido canje por productos no alimentarios).
3. Transparencia Nutricional: Derecho del usuario a conocer la composición nutricional de su dieta mediante un etiquetado claro y visible.
4. Responsabilidad Ambiental: Compromiso ineludible con la reducción de externalidades, priorizando la economía circular y la eficiencia energética.

El respeto a estos principios mitiga riesgos reputacionales y operativos, asegurando que el servicio de alimentación sea coherente con el sello formativo de la Universidad.

5. Matriz de Responsabilidades Institucionales

Para una gobernanza efectiva, se definen las siguientes responsabilidades específicas según los contratos de concesión vigentes:

Universidad (Dirección de Administración y Operaciones)

- Supervisión Técnica Nacional: A cargo de la Administradora de Contratos de Alimentación Nacional.
- Supervisión en Campus: Responsabilidad de los Directores de Administración y Operaciones locales.

- Control de Cumplimiento: Ejecución de inspecciones mensuales mediante matriz de cumplimiento y aprobación por escrito de cualquier proyecto de habilitación.

Concesionario / Proveedor

- Permisología: Obtención de permisos sanitarios (SESMA) y municipales.
- Cumplimiento Legal y Laboral: Adhesión estricta a la Ley 20.393 (Prevención de Delitos) y Ley 21.369 (Acoso y Discriminación). Envío mensual de certificados de cumplimiento previsional de sus trabajadores.
- Imagen Corporativa: Obligación de proveer uniformes con logo de la empresa e identificaciones a la vista para todo el personal.
- Pilar Social (Aporte Semestral): Pago obligatorio de un aporte para actividades no lectivas estudiantiles a través de la Dirección de Asuntos Estudiantiles (DAE). Monto: 300.000 semestrales o 600.000 semestrales.
- Operación Sostenible: Ejecución de programas de residuos y PDA en los plazos establecidos.

Comunidad Universitaria

- Participación: Involucramiento en campañas de sensibilización y programas de prevención de inseguridad alimentaria.
- Co-responsabilidad: Respeto por la segregación de residuos y las normas de convivencia en los casinos.

6. Requisitos Obligatorios: Oferta Alimentaria y Nutrición

La oferta alimentaria es una herramienta de inclusión y salud. Los concesionarios deben garantizar:

- Diversidad e Inclusión: Disponibilidad diaria de platos principales y alternativas vegetarianas, veganas y para alergias/intolerancias (celiaquía, lactosa), siguiendo el estándar de menús balanceados implementados en UDLA.
- Etiquetado Nutricional: Publicación obligatoria de la información nutricional de todos los menús en lugares visibles del establecimiento.
- Bienestar Integral: Colaboración con la Dirección General de Personas (DGP) para fomentar hábitos saludables mediante la oferta de frutas de temporada, ensaladas frescas y platos hipocalóricos permanentes.

7. Estándares de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

La cadena de suministro se gestionará bajo criterios de eficiencia técnica y reducción de huella de carbono:

- Priorización Local: Se instruye el abastecimiento a través de proveedores locales o regionales para abarrotes, frutas, verduras, carnes y lácteos, siempre que sea técnica y económicamente viable según el mercado local.
- Cumplimiento RSA: 100% de cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en la recepción y almacenamiento de insumos.
- Huertas Institucionales: Se incentiva (de forma opcional) la incorporación de productos de huertas comunitarias o institucionales, bajo estricta validación del área técnica UDLA.
- Control de Riesgos: El mantenimiento de la cadena de frío y el control de calidad de materias primas son requisitos críticos para evitar incidentes que afecten la salud de la comunidad.

8. Gestión Ambiental: Residuos, Plásticos y Economía Circular

La UDLA mandata la eliminación de plásticos de un solo uso en favor de un modelo de economía circular:

1. Prohibición de Desechables: Queda estrictamente prohibido el uso de utensilios y platos de un solo uso. Es obligatorio el uso de vajilla y loza definitiva.
2. Programa PDA: Implementación de un programa de reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos (acciones de aprovechamiento integral y control de inventarios).
3. Residuos Orgánicos: Los concesionarios deben implementar un programa de valorización de residuos orgánicos (compostaje o biodigestión) dentro del primer semestre de operación.
4. Higiene y Control: Manejo adecuado de desechos para evitar plagas y olores, integrándose a las políticas de reciclaje institucionales.

9. Educación Alimentaria y Mejora Continua

La Universidad actúa como agente de cambio cultural a través de las siguientes acciones:

- Campañas de Sensibilización: Ejecución permanente del "Día de la Fruta" y el "Día de la No Fruta" (campaña orientada a desincentivar el consumo de ultraprocesados en favor de lo natural).

- Programas contra la Inseguridad Alimentaria: Apoyo a las iniciativas institucionales para detectar casos de inseguridad alimentaria entre estudiantes. Estas acciones se realizarán sin recabar datos sensibles, garantizando la privacidad y dignidad de los participantes.
- Talleres y Capacitaciones: Realización de instancias educativas para colaboradores y estudiantes sobre nutrición y sostenibilidad.

10. Monitoreo, Verificación e Indicadores

El cumplimiento del protocolo se medirá mediante un sistema de control técnico riguroso:

- Inspección y Auditoría: Supervisión mensual por el Administrador de Contrato UDLA y realización de una auditoría técnica-sanitaria obligatoria por semestre.
- Consecuencias del Incumplimiento: El incumplimiento grave será causal de término anticipado de contrato. Se consideran faltas graves: intoxicaciones (acreditadas mediante Informe Microbiológico), acumulación de 10 faltas menores en un año, falta de higiene reiterada o reventa de menús.
- Garantía del Proceso: Toda sanción o término anticipado se basará en una investigación o sumario previo que acredite los hechos.

11. Revisión y Referencias Normativas

Este documento es dinámico y se actualizará anualmente para reflejar avances normativos y técnicos.

Referencias Normativas e Institucionales:

- Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Ley 20.393 y Ley 21.369.
- Contratos de Concesión UDLA.