



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA

"Calidad, Pertinencia y Calidez"

D.L.N° 69-04 DE ABRIL 1969

PROVINCIA DE EL ORO - REPÚBLICA DEL ECUADOR

DIRECCIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

Dirección: Km. 5 1/2 Vía Pasaje - Machala Cda. Universitaria - Antg. Instalaciones Ad. Central Teléfonos: 2983362 Ext. 205-204-203

REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO USO Y CONTROL DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y FOTOCOPIA DE LA UTMACH

Machala, abril del 2015

CONSIDERANDO

Que, la Constitución de la República del Ecuador, en el numeral 1, de su artículo 3, dispone como uno los deberes primordiales del Estado: “Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes”;

Que, la citada Constitución de la República, en el artículo 13, ordena que: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.- El Estado Ecuatoriano, promoverá la Soberanía alimentaria”;

Que, la Constitución vigente, en el artículo 27 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”;

Que, la citada Ley Orgánica de Salud, en el artículo 16, dispone 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. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios”;

Que, la Ley Orgánica de Educación Superior, en el artículo 86 establece que: “Las instituciones de educación superior mantendrán una unidad administrativa de bienestar estudiantil destinada a promover la orientación vocacional y profesional, facilitar la obtención de créditos, estímulos, ayudas económicas y becas, y ofrecer los servicios asistenciales que se determinen en las normativas de cada institución. Esta unidad, además se encargará de promover un ambiente de respeto a los derechos y a la integridad física, psicológica y sexual de los y las estudiantes, en un ambiente libre de violencia, y brindará asistencia a quienes demanden por violaciones de estos derechos. La Unidad de Bienestar Estudiantil de cada institución formulará e implementará políticas, programas y proyectos para la prevención y atención emergente a las víctimas de delitos sexuales, además de presentar, por intermedio de los representantes legales, la denuncia de dichos hechos a las

instancias administrativas y judiciales según la Ley. Se implementarán programas y proyectos de información y prevención integral del uso de drogas bebidas alcohólicas, cigarrillo y derivados del tabaco, y coordinará con los organismos competentes para el tratamiento y rehabilitación de las adicciones en el marco del plan nacional sobre drogas.”

Que, el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017, en su objetivo 3, establece políticas y lineamientos estratégicos entre las que se contempla: “3.6 Promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas”.

Que, el Estatuto de la Universidad Técnica de Machala, en su Art. 101, establece que: “La Institución mantendrá una Unidad Administrativa de Bienestar Estudiantil, destinada a promover la orientación vocacional y profesional, facilitar la obtención de créditos, estímulos, ayudas económicas y becas, y ofrecer los servicios asistenciales de conformidad al Art. 86 de la LOES. La Unidad de Bienestar Estudiantil de la Universidad Técnica de Machala formulará e implementará políticas, programas y proyectos para la prevención y atención emergente a las víctimas de delitos sexuales, además de presentar por intermedio de sus representantes legales la denuncia de dichos hechos a las instancias administrativas y judiciales según la ley. Se implementarán programas y proyectos de información y prevención integral del uso de drogas, bebidas alcohólicas, cigarrillos y coordinará con los organismos competentes para el tratamiento y rehabilitación de las adicciones en el marco del plan nacional sobre las drogas. Con el propósito de garantizar el funcionamiento y cumplimiento de las actividades de la Unidad de Bienestar Estudiantil, la Universidad Técnica de Machala establecerá en sus planes operativos el presupuesto correspondiente”; y,

Que, el Plan Estratégico de Desarrollo Institucional de la Universidad Técnica de Machala, objetivo estratégico N° 10/2, “Mejorar la gestión institucional” determina la necesidad de “Adecuar la reglamentación interna en función del Estatuto vigente”.

Que, la Primera disposición transitoria del reglamento general de la Unidad de Bienestar Estudiantil determina: “Aprobado el presente Reglamento, el Director de la Unidad de Bienestar Estudiantil, en el plazo de 60 días, entregará la propuesta de Reglamento para el funcionamiento uso y control de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia de la UTMACH”

En ejercicio de su autonomía administrativa y financiera, y de conformidad con las atribuciones que le concede el literal f) del Art. 24 del Estatuto de la Universidad Técnica de Machala,

RESUELVE:

Expedir el siguiente:

REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO, USO Y CONTROL DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y FOTOCOPIA DE LA UTMACH

CAPÍTULO I ÁMBITO, APLICACIÓN Y DEFINICIÓN

Art. 1. Ámbito.- El presente Reglamento es de aplicación obligatoria para los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, fotocopia y expendio de suministros relacionados con las actividades académicas en las instalaciones de la Universidad Técnica de Machala.

Art. 2. Objeto.- El presente Reglamento tiene por objeto:

- a) Establecer un régimen regulador, adecuado, eficaz y disuasorio, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones asumidas por los prestadores de servicios, para el normal funcionamiento de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia;
- b) Determinar los requisitos para el funcionamiento de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia, su administración y control;
- c) Controlar el cumplimiento de los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales, establecidos en este reglamento, que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan en los espacios destinados al expendio de alimentos y bebidas, sean preferentemente sanos y nutritivos;
- d) Promover prácticas alimentarias saludables;
- e) Controlar los servicios de fotocopias y expendio de suministros relacionados con las actividades académicas; y,
- f) Controlar el desarrollo de cualquier tipo de actividades en los espacios físicos que la Universidad Técnica de Machala, arrienda a terceras personas para la prestación de servicios a la comunidad universitaria.

Art. 3. Definición.- Los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, suministros relacionados a actividades académicas y fotocopia son inmuebles que se encuentran dentro de cualquiera de los campus de la UTMACH, atendidos por prestadores de servicios debidamente arrendados y autorizados para brindar los servicios regulados por este Reglamento.

CAPÍTULO II

CARACTERIZACIÓN DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, FOTOCOPIA Y SUMINISTROS RELACIONADOS A ACTIVIDADES ACADÉMICAS

Art. 4. Clasificación de espacios físicos.- Los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, fotocopia, y expendio de suministros relacionados con las actividades académicas según el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

- a) Comedores, que requieran preparación de alimentos y bebidas en el sitio;
- b) Cafeterías, destinados a la venta de alimentos que no requieran preparación en sitio; tales como dulces, refrescos y/o bebidas gaseosas;
- c) Centros de copiado, destinados al servicio de fotocopias; y,
- d) Expendio de suministros relacionados con las actividades académicas, tales como de papelería y/o librería.

Art. 5. Servicios básicos.- Todos los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, suministros relacionados con las actividades académicas y fotocopias contarán con iluminación y ventilación suficiente, de preferencia de fuentes naturales; deberán contar con servicios públicos básicos, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

Art. 6. Alimentos y bebidas.- Los alimentos y bebidas que se preparen y expendan, deberán ser saludables y nutritivos, con característica de calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además se promoverá el consumo de agua segura que es aquella apta para el consumo humano.

Art. 7. Registro sanitario.- Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente.

CAPÍTULO III

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Art. 8. Prevención de caducidad.- Es responsabilidad de los prestadores del servicio de expendio de alimentos, bebidas, evitar la descomposición prematura y el vencimiento de los alimentos y bebidas antes de su expendio, debiendo aplicar el método PEPS.

Todos los alimentos y bebidas se almacenarán de acuerdo a sus características para garantizar su frescura e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico.

En los procesos de preparación, transporte y expendio, se evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.

Art. 9. Utensilios.- Los equipos y utensilios destinados a la preparación, almacenamiento, conservación y transporte de alimentos serán de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para la manipulación, preparación y expendio de alimentos. Cuando se use vajilla retornable, su limpieza se realizará con agua potable o agua segura y detergente para vajilla.

Art. 10. Productos de limpieza.- Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen, se almacenarán en un área exclusiva y de acceso restringido solo para personal autorizado.

Art. 11. Certificado/tarjeta de salud.- Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas, así como sus empleados, previo al ejercicio de su actividad, deben contar con el certificado/tarjeta de salud vigente. Este certificado será expedido por la autoridad sanitaria competente y deberá ser actualizado cada año, sin perjuicio de la realización de otros programas de medicina preventiva que se implementen o lleven a cabo.

El personal que trabaja en los espacios destinados al expendio de alimentos y bebidas que padezca de enfermedades infecciosas, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no manipulará alimentos hasta su restablecimiento.

Así mismo, las personas que estén a cargo de la preparación o expendio de alimentos serán capacitados en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición por el Ministerio de Salud Pública, o la instancia autorizada para el efecto, tras lo cual obtendrán el certificado correspondiente.

Art. 12. Medidas básicas de higiene.- Todo el personal que labore en los espacios destinados al expendio de alimentos y bebidas observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Impedir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos;
- b) Usar guantes y uniforme de color claro, limpio y en buen estado;
- c) Mantener sus manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas o accesorios;
- d) Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades;
- e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos; y,
- f) Lavarse las manos con agua potable o segura, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que regrese al área asignada para su labor, después de usar el servicio higiénico y después de manipular cualquier material u objeto diferente a la actividad que realiza.

Art. 13. Aseo y mantenimiento.- El aseo y mantenimiento de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopia corresponderá a los prestadores de servicios. Deberán contratar su propio personal de servicio, mismos que realizarán el aseo y mantenimiento con la periodicidad y en las condiciones que establece la presente normativa legal.

CAPÍTULO IV DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN

Art. 14. Regla general.- El proceso de contratación para los prestadores de servicios de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopias, se desarrollará en función a lo determinado en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y en su Reglamento General, así como en el presente reglamento. Se deberá garantizar la participación equitativa de todos los interesados en la prestación de cualquiera de estos servicios.

Art. 15. Criterios básicos de selección.- Además de lo señalado en el artículo precedente, se tomarán en cuenta como criterios de selección los siguientes:

- a) Nómina del personal que estará a cargo de la prestación del servicio, que deberá ser un número suficiente para proporcionar un servicio ágil y efectivo;
- b) Certificado de Registro y/o Número Patronal de la persona natural o jurídica que suscribirá el contrato, o en su defecto documentos que garanticen que se encuentra en trámite la obtención del mismo;
- c) Certificar experiencia de atención en expendio de alimentos y bebidas o fotocopiado, según corresponda;
- d) Presentar una propuesta de productos a expedirse, en la que constarán los respectivos costos, cuyos valores serán iguales o menores a los ofertados en el mercado.
- e) Certificados/Tarjeta de Salud Ocupacional conferido por autoridad competente, que deberá ser actualizado y estar vigente.
- f) Propuesta de uniformes para el personal de trabajadores que prestarán el servicio. Los uniformes deberán incluir gorra o gorro, guantes, camiseta manga corta, pantalón, mandil, zapatos cerrados y deben ser en colores claros.
- g) Acreditar un mínimo de 50 horas de capacitación en manipulación de alimentos, servicio al cliente y nutrición, otorgado por cualquier institución legalmente reconocida y autorizada para el efecto.
- h) Presentar el calendario del plan de fumigación y desratización del espacio físico a asignarse.

CAPÍTULO V DEL CONTRATO, CANON DE ARRENDAMIENTO Y DEL PLAZO

Art. 16. Del contrato y los plazos.- Todos los espacios físicos destinados al expendio de alimentos, bebidas y fotocopias, se entregarán en arrendamiento cuyos contratos deberán ser suscritos por el plazo de dos años (2), los que podrán ser renovados, previa solicitud de la Dirección de Bienestar Estudiantil y autorizado por la máxima autoridad de la UTMACH; siendo que para dicho efecto el arrendatario deberá estar al día en el pago de los cánones de arrendamiento, que deberá certificarse por la Directora o Director Financiero de la Universidad y no deberá haber recibido más de tres sanciones de las establecidas en el presente Reglamento.



Art. 17. Fijación del canon de arrendamiento.- La directora o Director Financiero, cada dos años, en el mes de enero, presentará para aprobación del Consejo Universitario el detalle de los valores que por concepto de canon de arrendamiento se cobrarán durante la vigencia de los contratos. Para la determinación de los valores se coordinará con la Unidad de Obras Universitarias.

El valor del canon de arrendamiento será cancelado por mes adelantado hasta el cinco (5) de cada mes, excepto cuando una fecha de vencimiento coincida con días de descanso obligatorio o feriados, caso en el cual esta fecha se trasladará al siguiente día hábil. En los contratos deberá fijarse una multa equivalente el uno por mil del valor del contrato, por cada día de retraso.

Art. 18. Permisos de funcionamiento.- Previo al inicio de sus actividades, las arrendatarias y arrendatarios deberán obtener, presentar y mantener vigente el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio del Interior, por el Cuerpo de Bomberos de Machala y la patente municipal emitida por el Gobierno Autónomo y Descentralizado Municipal de Machala.

Además, quienes ocupen los espacios destinados al expendio de alimentos y bebidas, también deberán obtener, presentar y mantener vigente el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA.

CAPÍTULO VI INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 19. Infracciones: Los prestadores del servicio de expendio de alimentos, bebidas, fotocopia y suministros relacionados con las actividades académicas en la UTMACH, podrán ser responsables de la comisión de faltas leves, graves y muy graves determinadas en el presente reglamento sin perjuicio de las sanciones a las que hubiera lugar por las autoridades competentes.

Art. 20. Faltas Leves.- Se consideran faltas leves, que serán sancionadas con Amonestación Escrita, las siguientes:

- a) No exhibir lista de precios de los productos de venta;
- b) No usar el uniforme correspondiente, o no usarlo limpio y en buen estado;
- c) Que el personal requerido para la manipulación de alimentos no permanezca con las manos limpias, guantes, uñas cortas, sin pintura y sin joyas ni accesorios;
- d) Que el personal requerido para la manipulación de alimentos no lleve el cabello recogido con gorro protector;
- e) No mantener el espacio aseado; y,
- f) Que el personal requerido para la preparación de alimentos manipule simultáneamente dinero.

Art. 21. Faltas Graves.- Las faltas graves serán sancionadas con multa, que podrá ser desde la mitad de un salario básico unificado del trabajador en general hasta un salario básico unificado del trabajador en general, en ambos casos se aplicará el salario del año en que se cometa la falta y se determinará dependiendo de la gravedad de la misma, y serán las siguientes:

- a) Reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana;
- b) Exhibición y venta de productos que hayan expirado;
- c) Expendio y venta de productos no autorizados en el contrato, o aquellos para los que no se cuente con el permiso correspondiente de autoridad competente;
- d) Expendio y venta de cigarrillos, productos del tabaco y bebidas alcohólicas. De la misma forma sancionará el consumo de bebidas alcohólicas por el arrendatario o sus empleados dentro de los espacios arrendados;
- e) Utilización de los espacios arrendados como sitios de vivienda, dormitorio, o de cuidado diario para niñas y niños de cualquier edad;
- f) Presencia de animales y/o mascotas;
- g) No mantener el cuidado requerido para los utensilios detallados en el Art. 9 del presente Reglamento; y,
- h) La reincidencia de tres faltas leves en el periodo de un mismo año será sancionada como falta grave. Para el efecto se contará un año desde el cometimiento de la primera falta leve.

Art. 22. Faltas Muy Graves.- Se consideran faltas muy graves, que serán sancionadas con clausura provisional de un mes sin labores, las siguientes:

- a) No mantener al día los permisos de funcionamiento detallados en el presente Reglamento;
- b) No mantener al día las tarjetas de salud del personal detallados en el presente Reglamento;
- c) El subarrendamiento del espacio arrendado; y,
- i) La reincidencia de tres faltas graves en el periodo de un mismo año. Para el efecto se contará un año desde el cometimiento de la primera falta grave.

En cualquier caso, la reincidencia de una falta muy grave en un mismo año será sancionada con clausura definitiva, luego de lo cual se deberá iniciar el trámite de terminación contractual. De igual forma, para este efecto se contará un año desde el cometimiento de la primera falta muy grave.

Art. 23. Seguimiento y control.- Será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Estudiantil realizar seguimiento y control del respeto y cumplimiento del presente Reglamento, así como de la presentación de informes detallados en caso del presunto cometimiento de alguna de las faltas anteriormente descritas, los cuales deben ser puestos en conocimiento inmediato de la Dirección Administrativa para el inicio del procedimiento sumarial disciplinario, donde la Directora o Director de Bienestar Estudiantil podrá participar activamente.

Art. 24. Procedimiento de sanciones.- Para la aplicación de las sanciones señaladas en los artículos anteriores, se deberá realizar el siguiente procedimiento sumarial disciplinario, en respeto de las garantías básicas del debido proceso:

1. **Auto de Inicio:** Una vez que el Director de Bienestar Estudiantil haya detectado, de cualquier forma, la presunta comisión de alguna de las faltas detalladas en el presente Reglamento, deberá poner en inmediato conocimiento del Director Administrativo a fin de que proceda a emitir un Auto de Inicio que contenga, el menos, lo siguiente: número del procedimiento sumarial disciplinario, nombres y apellidos del sumariado, breve descripción de los hechos que presuntamente constituyan una falta, designación de la Secretaria o Secretario, que deberá ser uno de los Abogados de la Procuraduría General.
En el mismo Auto de Inicio se convocará a una audiencia en el término máximo de cinco días contados desde su expedición.
2. **Citación:** El prestador de servicios tiene derecho a ser escuchado previo a la aplicación de las medidas disciplinarias, por lo tanto se deberá proceder a realizar la citación del Auto de Inicio para que haga uso de su derecho a la defensa, siendo obligación del sumariado señalar correo electrónico para recibir las respectivas notificaciones.
Se deberá realizar la notificación no menos de veinticuatro horas a la realización de la audiencia.
3. **Audiencia:** El Director Administrativo dirigirá la audiencia con la finalidad que el sumariado pueda presentar las pruebas de descargo que considere necesarias. En el caso de los procesos por faltas graves y muy graves podrá abrirse un término de prueba de hasta seis (6) días, durante el cual se podrá solicitar que se realicen las diligencias que sean necesarias y oportunas para el establecimiento de la supuesta infracción. Terminado el término de prueba, se reinstalará la audiencia y se podrán exponer los alegatos, en caso de que así lo requiera el sumariado.
4. **Resolución:** El Director Administrativo, en el término de tres días contados desde la terminación de la audiencia, deberá expedir la respectiva Resolución motivada, la cual será notificada al prestador de servicios en el correo electrónico señalado.
5. **Apelación:** El prestador de servicios, podrá ejercer su derecho de apelación ante la Vicerrectora o Vicerrector Administrativo de la Universidad, dentro del término de tres días, el cual podrá modificar, revocar o ratificar la resolución inicial. Este recurso deberá resolverse en el término máximo de treinta (30) días.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- En todo lo no previsto en este Reglamento se estará a lo dispuesto en la Constitución de la República, Ley Orgánica de Educación Superior, Ley Orgánica de Salud, Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, sus Reglamentos Generales, el Estatuto de la UTMACH y sus Reglamentos Internos.

SEGUNDA.- Todo lo que no ha sido contemplado en el presente Reglamento, será resuelto por el Consejo Universitario de la Universidad Técnica de Machala.

TERCERA.- Del control y monitoreo del cumplimiento del presente Reglamento será responsable la Dirección de Bienestar Estudiantil.

CUARTA.- No podrá autorizarse la utilización de espacios físicos destinados al servicio de venta de alimentos, bebidas y fotocopia, a ninguna persona sin que previamente se hayan cumplido los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

QUINTA.- Los prestadores del servicio de los espacios destinados al expendio de alimentos, bebidas, fotocopia y suministros relacionados con las actividades académicas, deberán entregar comprobantes de venta o facturas, los que podrán ser llenados en forma manual, mecánica o a través de sistemas computarizados.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ÚNICA.- Excepcionalmente, previo informe favorable de la Dirección de Bienestar Estudiantil, se podrá reubicar a los arrendatarios que mantengan contrato vigente con la Universidad, siempre que cumplan con los requisitos determinados en el presente Reglamento.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Deróguese toda normativa legal de la UTMACH, que se contraponga al presente Reglamento.

DISPOSICIÓN FINAL

El presente Reglamento entrará en vigencia desde su aprobación por parte del Consejo Universitario.

.....

*Dra. Leonor Illescas Zea, Esp.
Secretaria General de la Universidad Técnica de Machala*

Certifica:

Que, el presente REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO, USO Y CONTROL DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y FOTOCOPIA DE LA UTMACH, fue aprobado por Consejo Universitario en primera y en segunda discusión en sesiones realizadas en febrero 5 y abril 15 continuada en abril 16 del 2015, respectivamente, mediante resoluciones Nos. 040/2015 y 159/2015 en su orden.


*Dra. Leonor Illescas Zea, Esp.
Secretaria General de la UTMACH*

Jessy