

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 022-2025-OCI/5450-SVC

VISITA DE CONTROL
UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA
AMAZONÍA
YARINACOA, CORONEL PORTILLO, UCAYALI

“VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y
ALMACENAMIENTO EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN E
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y
PASTELERÍA Y EL LABORATORIO DE PROCESOS
AGROINDUSTRIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA, SEMESTRE
ACADÉMICO 2025 II”

PERÍODO DE EVALUACIÓN:

04 DE DICIEMBRE AL 19 DE DICIEMBRE DE 2025

TOMO I DE I

YARINACOA, 19 DE DICIEMBRE DE 2025

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 022-2025-OCI/5450-SVC

**“VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO
EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN
PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA Y EL LABORATORIO DE PROCESOS
AGROINDUSTRIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA, SEMESTRE ACADÉMICO 2025 II”**

ÍNDICE

	DENOMINACIÓN	N° Pág.
I.	ORIGEN	1
II.	OBJETIVOS	1
III.	ALCANCE	1
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DE LAS ACTIVIDADES COMPRENDIDAS EN LA VISITA DE CONTROL	1
V.	SITUACIONES ADVERSAS	2
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LAS ACTIVIDADES COMPRENDIDAS EN LA VISITA DE CONTROL	24
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	25
VIII.	CONCLUSIÓN	25
IX.	RECOMENDACIÓN	25
	APÉNDICES	27

INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 022-2025- OCI/5450-SVC

“VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA Y EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA, SEMESTRE ACADÉMICO 2025 II”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, comunicado mediante oficio n°000510-2025-CG/OC5450 de 11 de diciembre de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con el código de orden de servicio n.° 5450-2024-024, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatoria.

II. OBJETIVO

2.1 Objetivo General

Verificar si el proceso de operación, inocuidad y almacenamiento del Centro de Producción en Panificación y Pastelería y del Laboratorio de Procesos Agroindustriales de la UNIA se desarrolla conforme a la normativa aplicable.

2.2 Objetivos específicos

1. Verificar las condiciones de operación y funcionamiento de los equipos, herramientas y maquinaria.
2. Evaluar las condiciones de inocuidad, higiene, orden, limpieza y control de plagas.
3. Verificar las condiciones de almacenamiento, identificación, conservación y vigencia de insumos y productos.

III. ALCANCE

El servicio de control simultáneo en su modalidad de Visita de Control, se efectúa a las condiciones de operación, inocuidad, almacenamiento, equipos e insumos asignados al Centro de Producción en Panificación y Pastelería y al Laboratorio de Procesos Agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural De La Amazonía, semestre académico 2025 II, siendo ejecutado por el Órgano de Control Institucional del 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025, en la carretera 0.05 San José, distrito de Yarinacocha provincia de Coronel Portillo, departamento Ucayali.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LAS ACTIVIDADES COMPRENDIDAS EN LA VISITA DE CONTROL.

La visita de control se realizó en el Centro de Producción e Innovación Tecnológica en Panificación y Pastelería y en el Laboratorio de Procesos Agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía (UNIA), correspondientes al Semestre Académico 2025-II, con la finalidad de verificar las condiciones en que se desarrollan las actividades académicas vinculadas a la operación, inocuidad y almacenamiento.





Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Durante la visita se verificaron las actividades relacionadas con la manipulación, procesamiento y conservación de alimentos, así como el uso de infraestructura, equipos y utensilios empleados en las prácticas formativas realizadas por estudiantes y personal responsable. Asimismo, se revisaron aspectos vinculados al orden, limpieza, almacenamiento, segregación de áreas, condiciones de los equipos, disponibilidad de implementos de seguridad y existencia de documentación técnica básica para la operación de los equipos.

La verificación comprendió los ambientes de ambas unidades, incluyendo áreas de proceso, almacenamiento, lavado de equipos y áreas de apoyo, correspondientes a las líneas de panificación y pastelería, tecnología de frutas y hortalizas, lácteos y derivados, carnes y derivados, análisis sensorial y vinos, según corresponda.

Para el desarrollo de la visita de control se aplicaron técnicas de observación directa, revisión in situ de la documentación disponible y entrevistas al personal responsable, conforme al alcance establecido para la visita.

En ese entender la actividad de mayor impacto del proceso en curso, objeto del servicio de Visita de Control, es la **VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA Y EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA, SEMESTRE ACADÉMICO 2025 II.**

V. SITUACIONES ADVERSAS

De acuerdo al INFORME TECNICO N°001-2025-PPMO, la visita de control efectuada al centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II, se han identificado seis (6), situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos, las cuales se exponen a continuación:

1. DEFICIENCIAS EN LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD E HIGIENE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS HIGIÉNICOS DEL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA.


a) Condición:

1. Sobre la inspección realizada el 12 de diciembre de 2025.

Durante la visita de control, se evidenció que el Centro de Producción e Innovación Tecnológica en Panificación y Pastelería presenta deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias, observándose acumulación de suciedad en pisos, área inferior del lavadero y servicios higiénicos; utensilios y recipientes colocados directamente en el piso; trapos y escobas en contacto con superficies sucias; envases de productos de limpieza ubicados sobre el lavadero, sin adecuada segregación; lavaderos del área de producción sin papel toalla u otro sistema de secado de manos, sin jabón líquido, sin tachos con bolsa interna ni señalización que indique la obligatoriedad del lavado de manos; servicios higiénicos con inodoros sucios y lavaderos sin insumos para la higiene de manos; uniones entre piso y pared que no facilitan la limpieza; una luminaria inoperativa en el área de producción;

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfá FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfá FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

desprendimiento de pintura en el techo; y falta de disponibilidad suficiente de agua para garantizar la limpieza de todos los ambientes de la panificadora.

Imagen n.º 1
Acumulación de suciedad en el área inferior del lavadero



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 2
Luminaria inoperativa en el área de producción



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Ver imagen en la siguiente página

Paula Maldonado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 3
Desprendimiento de pintura en el techo



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 4
Servicios higiénicos con inodoros sucios



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paula Rengifo



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00

Ver imagen en la siguiente página



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II
Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 5
Uniones entre piso y pared que no facilitan la limpieza



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 6
Lavadero de servicio higiénico sin papel toalla u otro sistema de secado de manos, sin jabón líquido, sin tachos con bolsa interna ni señalización que indique la obligatoriedad del lavado de manos



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paulo Fajardo



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

b) Criterio:

La situación expuesta debe tomar en cuenta la siguiente normativa:

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-1998-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

(...)

Título IV

De la fabricación de alimentos y bebidas

(...)

Capítulo I

De la estructura física e instalaciones de las fábricas

(...)

Artículo 33. Estructura y acabados

(...)

Las uniones de las paredes con el piso deberán ser a mediacaña para facilitar su lavado y evitar la acumulación de elementos extraños.

Artículo 34. Iluminación

(...) La iluminación natural puede ser complementada con iluminación artificial en aquellos casos en que sea necesario, evitando que genere sombras, reflejo o encandilamiento.

(...)

Capítulo III

Del abastecimiento de agua, disposición de aguas servidas y recolección de residuos sólidos

Artículo 40. Abastecimiento de agua

(...) deberán prever sistemas que garanticen una provisión permanente y suficiente de agua en todas sus instalaciones.

Capítulo V

De la higiene del personal y saneamiento de los locales

(...)

Artículo 54. Servicios higiénicos del personal

(...) deben estar provistos de servicios higiénicos para el personal y mantenerse en buen estado de conservación e higiene (...)

Artículo 55. Facilidades para el lavado y desinfección de manos

(...)

Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito".

Artículo 56. Limpieza y desinfección del local

Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los pisos (...)

- **NTS N.º 088-MINSA/DIGESA-V01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N.º 1020-2010/MINSA de fecha 30 de diciembre del 2010. Modificado por Resolución Ministerial N.º 225-2016/MINSA de fecha 5 de abril del 2016.**

Numeral 6.2.2 Instalaciones y estructura física

Las instalaciones deben ser mantenidas en buen estado de conservación e higiene (...)

Numeral 6.3 Ambientes

Firma



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

(...) Los ambientes deben contar con la iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permita realizar las operaciones propias de la actividad (...)

Numeral 6.4.1 Abastecimiento de agua

(...) La provisión de agua debe ser permanente y suficiente para todas las actividades operacionales (...)

Numeral 6.4.3 Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (...).

(...) Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio recipientes con tapa accionada a pedal que facilite su eliminación.

c) Consecuencia:

Esta situación podría generar riesgos de contaminación física, química y microbiológica de los alimentos elaborados, afectando la inocuidad del proceso productivo, la seguridad de las actividades académicas y el adecuado uso de los recursos públicos destinados a la formación práctica de los estudiantes.

2. DEFICIENCIAS EN EL ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS NO ALIMENTARIAS, INSUMOS Y PRODUCTOS EN PROCESO Y TERMINADOS DEL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA.

a) Condición:

1. Sobre la inspección realizada el 12 de diciembre de 2025.

Se evidenció el almacenamiento de un tambor con aparente combustible sin rotulación en el área de ingreso a la panificadora, así como la presencia de un bidón metálico con contenido químico/no alimentario, sin protección secundaria y con signos de suciedad y corrosión, ubicado dentro o cercano al área de producción. Asimismo, se verificó que los insumos alimentarios utilizados para la elaboración de panetones se almacenan en condiciones inadecuadas, observándose cajas abiertas y deterioradas, envases parcialmente abiertos, insumos en contacto directo con la pared. Se constató que la margarina, insumo que requiere refrigeración según indicación del fabricante, se encuentra almacenada a temperatura ambiente; que el insumo pasa se almacena en un área con conexión directa al exterior; que no existe un área exclusiva para el almacenamiento de panetones; que se encontraron panetones sin embolsar en el área de producción con accesos abiertos hacia el exterior; y que se encontraron bidones vacíos de 20 litros utilizados para almacenar agua empleada como insumo, sin evidenciarse control ni rotulación..

Ver imagen en la siguiente página

Paula
Supleniente



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 7

Tambor con aparente combustible sin rotulación en el área de ingreso a la panificadora



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 8

Bidón metálico y de plástico con contenido químico/no alimentario, sin protección secundaria y con signos de suciedad y corrosión, ubicado dentro o cercano al área de producción



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Firma manuscrita



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Período : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 9
Insumos alimentarios utilizados para la elaboración de panetones se almacenan en condiciones inadecuadas



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 10
Insumos alimentarios utilizados para la elaboración de panetones se almacenan en condiciones inadecuadas



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paola Maldonado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfá FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfá FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 11

Margarina, insumo que requiere refrigeración según indicación del fabricante, se encuentra almacenada a temperatura ambiente



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 12

Insumo pasa se almacena en un área con conexión directa al exterior



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Firma manuscrita



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Ver imagen en la siguiente página

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II
Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 13

No existe un área exclusiva para el almacenamiento de panetones



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"

Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 14

Panetones sin embolsar en el área de producción con accesos abiertos hacia el exterior



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"

Elaborado por: Comisión de control

b) Criterio:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-1998-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

"(...)

Título V

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Paula Rengifo



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfá FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfá FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas

(...)

Capítulo I

Del almacenamiento

Artículo 70. Almacenamiento de materias primas y de productos terminados

(...) se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin (...).

Artículo 71. Almacenamiento de productos perecibles

Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o congelación, según los casos (...)

- **NTS N.º 088-MINSA/DIGESA-V01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N.º 1020-2010/MINSA de fecha 30 de diciembre del 2010. Modificado por Resolución Ministerial N.º 225-2016/MINSA de fecha 5 de abril del 2016.**

Numeral 6.4.4 Almacenamiento de productos tóxicos

(...) otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo a la salud, deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en el caso de intoxicaciones en español. Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos para tal fin, apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos (...)

Numeral 6.5.2 Almacenamiento de materias primas e insumos

(...) Ubicarse en ambientes o equipos limpios y en buen estado de mantenimiento.

(...) Estar dispuestos en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.

(...) No debe estar en contacto con el piso, paredes o techo.

Numeral 6.5.4 Procesamiento de cocidos

(...) Los elementos utilizados como combustibles, sean sólidos o fluidos, no deben originar ningún tipo de contaminación (...) La presencia de combustibles en la sala de cocidos desde ser estrictamente ceñida a las necesidades de uso y por ningún motivo se almacenará en ella (...)

Numeral 6.5.5 Enfriado

El área donde se realiza el enfriado del producto debe ser exclusiva para tal fin (...)

c) Consecuencia:

Esta situación podría generar riesgos de contaminación química, física y microbiológica de los alimentos, comprometiendo la inocuidad del producto final, la seguridad de los procesos formativos y el uso adecuado de los recursos públicos asignados al centro de producción.

3. LIMITACIONES OPERATIVAS, DE SEGURIDAD Y CONTROL DEL PROCESO PRODUCTIVO Y DEL PRODUCTO FINAL DEL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA.

a) Condición:

1. Sobre la inspección realizada el 12 de diciembre de 2025.

Se evidenció que el área cercana al ingreso de la panificadora presenta hierba crecida, acumulación de residuos sólidos y espacios entre el piso y la puerta que permiten el ingreso de plagas, como hormigas. Asimismo, se verificó la existencia de tres (3) extintores vencidos y la

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

[Firma manuscrita]



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

inoperatividad de equipos esenciales para el proceso productivo, tales como una refrigeradora, un horno y una cámara de fermentación, según manifestación de la responsable, debido a problemas de fluido eléctrico y a la espera de mantenimiento correctivo. Adicionalmente, se evidenció que el envase primario de los panetones presenta información de ingredientes que no guarda relación con la receta encontrada en el área de producción y no consigna fecha de producción ni fecha de vencimiento.

Imagen n.º 15

Ingreso de la panificadora presenta hierba crecida, acumulación de residuos sólidos



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 16

Refrigeradora inoperativa



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paolo



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 17
Horno inoperativo



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 18
Cámara de fermentación inoperativa



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paula Rengifo



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 19

Envase primario de panetón presenta información de ingredientes que no guarda relación con la receta encontrada en el área de producción



Fuente: "Acta de verificación n.º 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

b) Criterio:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-1998-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

"(...)

Título IV

De la fabricación de alimentos y bebidas

(...)

Capítulo IV

De los aspectos operativos

Artículo 44. Flujo de procesamiento

(...) la fabricación de alimentos y bebidas deberá seguir un flujo de avance en etapas nítidamente separadas (...)

Capítulo V

De la higiene del personal y saneamiento de los locales

(...)

Artículo 57. Control de plagas y del acceso de animales

Los establecimientos deben conservarse libre de roedores e insectos (...)

(...)

Título VIII

Del registro sanitario de alimentos y bebidas industrializados

(...)

Capítulo II

Del rotulado

(...)

Artículo 116. Contenido del rotulado

(...) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto

- **NTS N.º 088-MINSA/DIGESA-V01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N.º 1020-2010/MINSA de fecha 30 de diciembre del 2010.**

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Firma manuscrita



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Modificado por Resolución Ministerial N° 225-2016/MINSA de fecha 5 de abril del 2016.

Numeral 6.2.1. Ubicación y acceso

(...) El acceso inmediato al establecimiento debe tener una superficie pavimentada y estar en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.

Numeral 6.5 Operaciones relacionadas con alimentos: Buenas prácticas en el proceso productivo, distribución y expendio

Las operaciones relacionadas con alimentos desde la recepción hasta el expendio deben seguir un flujo ordenado y consecutivo (...)

Numeral 6.7 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

(...) Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.

c) Consecuencia:

Esta situación podría afectar la continuidad y el adecuado control del proceso productivo, generar riesgos a la seguridad de las personas, comprometer la inocuidad del producto elaborado y afectar el uso eficiente de los recursos públicos destinados al desarrollo de actividades académicas y productivas.

4. INADECUADAS CONDICIONES DE ORDEN, LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y SEGREGACIÓN EN EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES.

a) Condición:

1. Sobre la inspección realizada el 15 de diciembre de 2025.

Durante la verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el laboratorio de procesos agroindustriales, se evidenció la presencia de mochilas en el piso del laboratorio y sobre casilleros; almacenamiento de diversos materiales (caja de panetón, balón de gas, mochilas y botellas con néctar de cocona) sobre una parihuela; botellas reutilizadas con agua, lavavajillas, escobillas y envases de lejía dentro del área de procesos; utensilios de limpieza sin rótulo ni identificación del área de uso ubicados junto a equipos de proceso; presencia de hongos en la superficie interior de las tapas de congeladoras de tecnología de frutas y hortalizas, así como de carnes y derivados; almacenamiento de productos de tecnología de frutas y hortalizas en la congeladora destinada a lácteos y derivados; en el laboratorio de vinos, estantes con productos diversos, incluyendo envases de lejía próximos a vinos y productos sin rotular; bolsas con panetón en el área de sellado de latas; así como falta de limpieza del piso del laboratorio de análisis sensorial y ausencia de jabón y desinfectante en el lavadero, pese a existir indicaciones escritas de limpieza y desinfección antes y después del uso.

Ver imagen en la siguiente página



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Período : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 20
Presencia de mochilas en el piso del laboratorio y sobre casilleros



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 21
Almacenamiento de diversos materiales (caja de panetón, balón de gas, mochilas y botellas con néctar de cocona)



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paolo Maldonado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 22

Presencia de hongos en la superficie interior de las tapas de congeladoras



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 23

Envase de lejía próximos a vinos y productos sin rotular



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Ver imagen en la siguiente página

Prof. Maldonado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 24

Ausencia de jabón y desinfectante en el lavadero, pese a existir indicaciones escritas de limpieza y desinfección antes y después del uso



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

b) Criterio:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-1998-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

"(...)

Título IV

De la fabricación de alimentos y bebidas

"(...)

Capítulo II

De la distribución de ambientes y ubicación de equipos

Artículo 38. Diseño higiénico del equipo y utensilios

El equipo y los utensilios deben estar diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección (...)

Capítulo IV

De los aspectos operativos

Artículo 44. Flujo de procesamiento

(...) la fabricación de alimentos y bebidas deberá seguir un flujo de avance en etapas nítidamente separadas (...)

Artículo 48. Cuidados en la sala de fabricación

En las salas destinadas a la fabricación del producto no se podrá tener ni guardar otros productos, artículos, implementos o materiales extraños o ajenos a los productos que se elaboran en dichos ambientes.

Capítulo V

De la higiene del personal y saneamiento de los locales

"(...)

Artículo 56. Limpieza y desinfección del local

(...) debe disponer de un programa de limpieza y desinfección (...)

c) Consecuencia:

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Prof. Apalancado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Nina FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Las deficiencias identificadas podrían generar riesgos de contaminación cruzada, afectar la inocuidad de los productos elaborados durante las prácticas académicas y comprometer la calidad y seguridad de los procesos formativos del laboratorio.

5. DEFICIENCIAS EN LA INFRAESTRUCTURA Y EN EL ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS EQUIPOS DEL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES.

a) Condición:

1. Sobre la inspección realizada el 15 de diciembre de 2025.

Durante la visita de control se evidenció desprendimiento de pintura en la unión del piso con la pared; presencia de residuos en recogedores dentro del laboratorio; superficies oxidadas en las balanzas ubicadas en el primer y segundo piso; presencia de una manguera dentro del equipo lavadora de frutas y motor del equipo sin protección; congeladora de tecnología de frutas y hortalizas inoperativa; cortadora de embutidos inoperativa desde hace aproximadamente tres semanas; manchas de humedad en el cielo raso del laboratorio de vinos; goteo de líquido proveniente del aire acondicionado ubicado en el segundo piso; y presencia de agua en el piso contiguo a una congeladora.

Imagen n.º 25

Desprendimiento de pintura en la unión del piso con la pared



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paulo Ruyalmondo



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Niria FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Niria FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Ver imagen en la siguiente página

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 26
Manchas de humedad en el cielo raso del laboratorio de vinos



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 27
Superficie oxidada en la balanza



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paulo Halcuado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

b) Criterio:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-1998-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

"(...)

Título IV

De la fabricación de alimentos y bebidas

Capítulo I

De la estructura física e instalaciones de las fábricas

Artículo 33. Estructura y acabados

(...) Las uniones de las paredes con el piso deberán ser a mediacaña para facilitar su lavado (...)

(...) Los techos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que sean fáciles de limpiar, impidan la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de agua y la formación de mohos.

Capítulo II

De la higiene del personal y saneamiento de los locales

(...)

Artículo 37. Material de equipo y utensilios

(...) no sean absorbentes; que sean resistentes a la corrosión y sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección (...)

c) Consecuencia:

Las deficiencias en la infraestructura y en el estado de conservación de los equipos podrían generar riesgos sanitarios y de seguridad, afectar el desarrollo adecuado de las prácticas académicas y ocasionar el deterioro progresivo de los equipos del laboratorio.

6. INSUFICIENTE CONTROL OPERATIVO, DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y MEDIDAS DE SEGURIDAD EN EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES.

a) Condición:

1. Sobre la inspección realizada el 15 de diciembre de 2025.

Durante la visita de control se evidenció que estudiantes ingresan al laboratorio utilizando zapatillas, pese a existir indicación escrita que exige el uso de botas; no se cuenta con el manual de uso de la marmita; no se dispone de manual de desinfección de equipos ni de protocolo de manejo de residuos; no se cuenta con plan de calibración ni mantenimiento preventivo de los equipos; las balanzas del primer y segundo piso presentan desviaciones al ser verificadas con pesa patrón de 200 g; el botiquín se encuentra sin insumos; y si bien existen extintores PQS vigentes, no se evidenció un sistema integral de control de seguridad operativa.

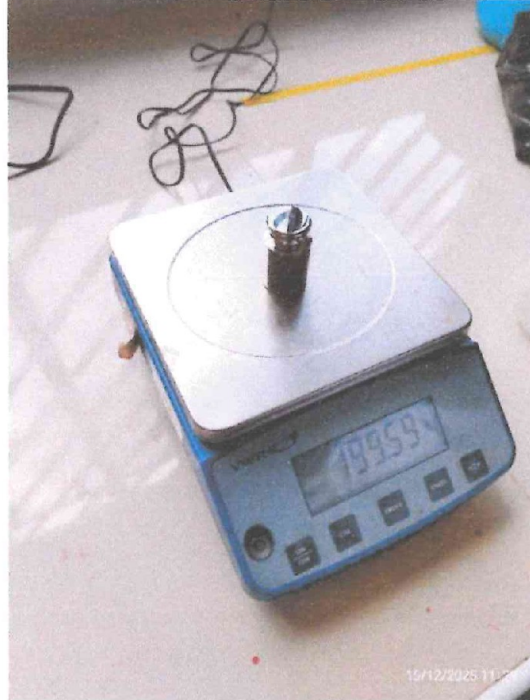
Ver imagen en la siguiente página

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Período : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

Imagen n.º 28

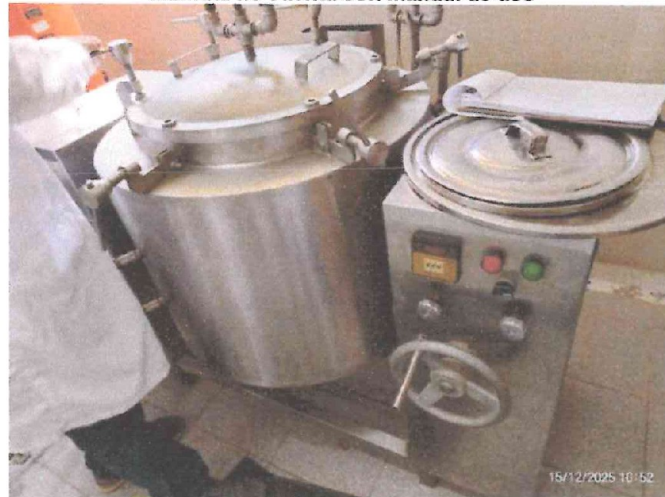
Balanzas presenta desviación al ser verificada con pesa patrón de 200 g



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Imagen n.º 29

Marmita no cuenta con manual de uso



Fuente: "Acta de verificación n.º 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025"
Elaborado por: Comisión de control

Paulo Alvarado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

b) Criterio:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-1998-SA de 24 de septiembre de 1998, que señala:**

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Período : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

"(...)

Título IV

De la fabricación de alimentos y bebidas

"(...)

Capítulo III

Del abastecimiento de agua, disposición de aguas servidas y recolección de residuos sólidos.

Artículo 43. Recolección y disposición de residuos sólidos

(...) La disposición de los residuos sólidos se hará conforme a lo dispuesto en las normas sobre aseo urbano que dicta el Ministerio de Salud

- **Codex Alimentarius, Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969), que señala:**

"(...)

Numeral 11.1 Mantenimiento y limpieza

Numeral 11.1.1 Consideraciones generales.

(...) facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección (...)

Numeral 11.3 Manejo de residuos

Numeral 11.3.1 Consideraciones generales

Se deberían tomar las disposiciones adecuadas para la eliminación y el almacenamiento de residuos (...)

Numeral 19.11 Validación del plan HACCP y procedimientos de verificación

Numeral 19.11.2 Procedimientos de verificación

(...) calibrar o verificar la precisión de los instrumentos utilizados para el monitoreo/seguimiento o la verificación (...)

- **Ley N.º 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General:**

"(...)

Artículo IV

Principios del procedimiento administrativo

(...)

Numeral 1.10 Principio de eficacia

Los sujetos del procedimiento administrativo deben hacer prevalecer el cumplimiento de la finalidad del acto procedimental (...)

Numeral 1.11 Principio de verdad material

(...) la autoridad administrativa competente deberá verificar plenamente los hechos que sirven de motivo a sus decisiones (...)

c) Consecuencia:

La ausencia de controles operativos, documentación técnica y medidas de seguridad podría incrementar el riesgo de accidentes, generar errores en las mediciones de los equipos, propiciar un manejo inadecuado de residuos y debilitar el control interno del laboratorio.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LAS ACTIVIDADES COMPRENDIDAS EN LA VISITA DE CONTROL.

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control a la verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II, se encuentra detallado en el Apéndice n.º 1.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE DE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución de la presente Visita de Control, la comisión de Control no ha emitido reporte de avance de situación adversa.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, se ha identificado seis (6) situaciones adversas que afecta o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIÓN

1. Hacer de conocimiento al Rector de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía el presente informe de Visita de Control, el cual contiene seis (6) situaciones adversas identificada como resultado de la Visita de Control a la verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos.
2. Hacer de conocimiento al Rector de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a la situación adversa contenida en el presente informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Yarinacocha, 19 diciembre de 2025.




Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Ninfa Dávila Rengifo
Supervisor

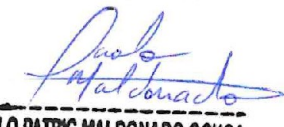
Firmado digitalmente por DAVILA
RENGIFO Ninfa FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19-12-2025 13:12:22 -05:00



Oscar Brend Malca Quispe
Jefe de Comisión



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00



PAOLO PATRIC MALDONADO OCHOA
PAOLO PATRIC MALDONADO OCHOA
INGENIERO AGROINDUSTRIAL
Especialista
REG. CIP. N° 211592

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025



Firmado digitalmente por DAVILA
RENGIFO Ninfa FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19-12-2025 13:12:47 -05:00

Ninfa Dávila Rengifo
Jefe de OCI
Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía
Contraloría General de la República

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA "VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA Y EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA, SEMESTRE ACADÉMICO 2024 II".

1. DEFICIENCIAS EN LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD E HIGIENE EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS HIGIÉNICOS DEL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA.

Nº	Documento
1	Acta de verificación N° 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025

2. DEFICIENCIAS EN EL ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS NO ALIMENTARIAS, INSUMOS Y PRODUCTOS EN PROCESO Y TERMINADOS DEL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA.

Nº	Documento
1	Acta de verificación N° 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025

3. LIMITACIONES OPERATIVAS, DE SEGURIDAD Y CONTROL DEL PROCESO PRODUCTIVO Y DEL PRODUCTO FINAL DEL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA.

Nº	Documento
1	Acta de verificación N° 02-2025-OCI-UNIA de 12 de diciembre de 2025

4. INADECUADAS CONDICIONES DE ORDEN, LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y SEGREGACIÓN EN EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES.

Nº	Documento
1	Acta de verificación N° 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025

5. DEFICIENCIAS EN LA INFRAESTRUCTURA Y EN EL ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS EQUIPOS DEL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES

Nº	Documento
1	Acta de verificación N° 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025

6. INSUFICIENTE CONTROL OPERATIVO, DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y MEDIDAS DE SEGURIDAD EN EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES

Nº	Documento
1	Acta de verificación N° 03-2025-OCI-UNIA de 15 de diciembre de 2025

Paulo Maldonado



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:12:01 -05:00



Firmado digitalmente por
DAVILA RENGIFO Ninfa FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 19-12-2025 13:11:31 -05:00

Visita de Control: Verificación de la operación, inocuidad y almacenamiento en el centro de producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería y el laboratorio de procesos agroindustriales de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, semestre académico 2025 II

Periodo : 04 de diciembre al 19 de diciembre de 2025

ACTA DE RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN N.º 002-2025-OCI-UNIA

Siendo las 09:20 horas del día 12 de diciembre de 2025, ubicados en los ambientes de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, en adelante UNIA, el personal del Órgano de Control Institucional de la UNIA y la representante de la UNIA, cuyo detalle se describe a continuación:

Por la UNIA:

Nombres y Apellidos	DNI N.º	CARGO
Ursula Vanessa Monteiro Temmerman	42138904	Responsable de la panadería

Por parte del Órgano de Control Institucional de la UNIA:

Nombres y Apellidos	DNI N.º	CARGO
Paolo Patric Maldonado Ochoa	72792264	Especialista

En tal sentido, se procede a recopilar información conforme se detalla a continuación:

Nos procedimos a la panificadora de UNIA, centro de **producción e innovación tecnológica en panificación y pastelería**, para realizar la **VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO** en dicho centro.

Se observó que la zona cercana al ingreso de la panificadora está con hierba crecida, la entrada tiene residuos sólidos (bolsas, cajas y materiales diversos) y existe espacio entre el piso y la puerta que permite el ingreso de hormigas.

Se evidenció el almacenamiento de un tambor con aparente combustible, sin rotulación, ubicado en el área de ingreso a la panificadora, previo a la zona de producción, conjuntamente con materiales en desuso, utensilios, residuos y equipos eléctricos, en condiciones de desorden y falta de limpieza.

Se evidenció la presencia de un bidón metálico con contenido químico/no alimentario, almacenado dentro del área de proceso o zona cercana a equipos de producción, sin segregación, sin protección secundaria y con signos de suciedad y corrosión, lo que representa riesgo de contaminación química y física de los alimentos.

Se evidenció que el lavadero de la zona de producción presenta deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias, observándose acumulación de suciedad en pisos y área inferior del lavadero, utensilios y recipientes colocados directamente en el piso, trapos y escobas en contacto con superficies sucias, así como envases de productos de limpieza ubicados sobre la superficie del lavadero, sin una adecuada segregación.

Se observó que, el lavadero exclusivo del área de producción no tiene papel toalla u otro sistema de secado de manos, ni tacho con bolsa interna, ni procedimiento que indique que el lavado de manos es obligatorio. Asimismo, se observó que las uniones del piso de la zona de producción y la pared no facilitan la limpieza, se verificó que una luminaria del área

de producción se encuentra inoperativa (no prende), no hay agua suficiente que garantice la limpieza de todos los ambientes de la panificadora.

Se encontró servicios higiénicos con inodoros sucios con tacho sin bolsa interna, con lavadero sin papel que permita el secado de manos ni jabón líquido ni desinfectante ni tacho ni procedimiento que indique que el lavado de manos es obligatorio.

Se observó techo con desprendimiento de pintura en el área de producción.

Se encontraron 3 extintores vencidos, una refrigeradora marca ingenious inoperativa (la responsable manifestó que por tema de fluido eléctrico no está en funcionamiento), un horno inoperativo (la responsable manifestó que están a la espera del mantenimiento correctivo correspondiente para continuar con la producción de panetones) y una cámara de fermentación inoperativa (la responsable manifestó que la fermentación lo hacen en la misma área de producción y también en la cámara de fermentación).

Se evidenció que el almacenamiento de insumos utilizados para la elaboración de los panetones presenta deficiencias en el orden, limpieza y organización, observándose cajas de cartón abiertas y deterioradas, envases parcialmente abiertos, materiales en contacto directo con el piso, así como mezcla de insumos alimentarios con envases vacíos y materiales de empaque, sin una adecuada segregación.

Se encontró insumos parcialmente utilizados (envase abierto) en condiciones inadecuadas de almacenamiento, se observó que se almacena insumo margarina que requiere refrigeración (según indicación del fabricante) a temperatura ambiente, no se encontró al insumo huevo en ninguna de las áreas de la panificadora (responsable manifestó que el huevo fue llevado a refrigeración debido al paro de producción ocasionado por el horno inoperativo). El insumo pasa es almacenado separado de los otros insumos y en un área que tiene conexión directa con la zona exterior de la panificadora (zona aparentemente de despacho de los panetones).


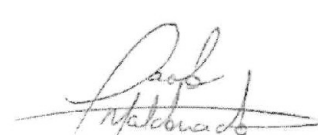
Los insumos verificados que serán utilizados en la elaboración de los panetones no se encuentran vencidos.

No se observó área exclusiva de almacenamiento de los panetones. Se encontró panetones sin embolsar en el área de producción que no tenía cerrados todos los accesos a la zona exterior de la panificadora.

Se encontró bidones vacíos de capacidad 20 litros de agua (responsable manifestó que el agua de los bidones es usada como insumo en la elaboración de los panetones).

El envase primario (bolsa) que contiene a los panetones tiene información de ingredientes que no guardaría relación con la receta que se encontró en el área de producción (la receta no lleva castañas ni pecanas, pero la información de ingredientes en la bolsa indica que sí), no tiene información de la fecha de producción ni fecha de vencimiento.

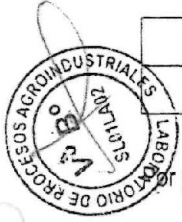
Siendo las 13:00 horas del 12 de diciembre de 2025, no habiendo otro aspecto a ser considerado entre la comisión del Órgano de Control Institucional de la UNIA y la representante de la UNIA, se da por terminada la presente, la misma que luego de ser leída, fue suscrita por los asistentes, dejándose constancia de la inexistencia de algún vicio de la voluntad o intimidación que pudiera cuestionar la validez de la información contenida en el presente documento, la cual formará parte de los papeles de trabajo correspondientes, firmando en señal de conformidad, las siguientes personas:

Por la entidad	Por el Órgano de Control Institucional UNIA
 H.C. Ursula Vanessa Monteiro Temmerman Responsable de Planeación.	 Pablo Patric Maldonado Oliva Especialista

ACTA DE RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN N.º 003-2025-OCI-UNIA

Siendo las 10:20 horas del día 15 de diciembre de 2025, ubicados en los ambientes de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, en adelante UNIA, el personal del Órgano de Control Institucional de la UNIA y el representante de la UNIA, cuyo detalle se describe a continuación:

Por la UNIA:



Nombres y Apellidos	DNI N.º	CARGO
Charliss Velayarce Inga	70198461	Asistente de laboratorio

Por parte del Órgano de Control Institucional de la UNIA:

Nombres y Apellidos	DNI N.º	CARGO
Paolo Patric Maldonado Ochoa	72792264	Especialista

En tal sentido, se procede a recopilar información conforme se detalla a continuación:

Nos procedimos al laboratorio de procesos agroindustriales, para realizar la VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO en dicho laboratorio.

Se observó mochilas en el piso del laboratorio y encima de los casilleros del primer piso.

Se observó a estudiantes con zapatillas cuando hay indicación escrita que el ingreso es con botas.

Se encontró diversos materiales (caja de panetón, balón de gas, mochila, botellas con néctar de cocona) encima de una parihuela de color negro.

Se observó unión del piso y la pared con desprendimiento de pintura y un recogedor con residuos (papeles y bolsas).

Se observó utensilios de limpieza (escoba y recogedor) sin rótulo que especifique el área de uso.

Se evidenció extintores PQS vigentes hasta marzo del 2026.

Se observó manguera dentro del equipo lavadora de frutas. Además, el motor del equipo lavadora de frutas no se encontró protegido.

Se evidenció que la superficie de la balanza de pie ubicada en el primer piso se encuentra oxidada.

Se encontró botellas de cerveza "corona" con contenido de agua, lavavajillas, escobillas y envase de lejía dentro del área de procesos.

Se observó escoba sin rótulo y color verde junto al equipo despulpadora.

Se observó presencia de hongos en la superficie interior de la tapa de la congeladora de tecnología de frutas y hortalizas.

Además, se observó que el piso está sucio y con presencia de agua junto a la congeladora.

No se encontró el manual de uso de la marmita.

Se encontró congeladora inoperativa de tecnología de frutas y hortalizas.

Se encontró botiquín sin insumos.

Se observó que, la congeladora de lácteos y derivados contiene productos de tecnología de frutas y hortalizas.

Se observó presencia de hongos en la superficie interior de la tapa de la congeladora de tecnología de carnes y derivados.

En el laboratorio de vinos se observó un estante que almacena diversos productos (envase de lejía cerca a vinos y productos sin rotular).

Se observó manchas en el cielo raso del laboratorio de vinos (aparentemente humedad).

Se observó bolsas que contenían panetón en el área de sellado de latas, además, la pared del fondo donde está ubicada la selladora de latas se encontró con manchas (aparentemente producto de la propia operación de sellado).

Se evidenció que la superficie de la balanza ubicada en el segundo piso se encuentra oxidada.

Se evidenció goteo de líquido proveniente del aire acondicionado ubicado en el segundo piso.

Se verificó con pesa patrón de 200g que la balanza "gramera" utilizada en el segundo piso marca 199.59g.

Se encontró cortadora de embutidos inoperativo (el asistente de laboratorio manifestó que lleva 3 semanas inoperativo).

No se encontró manual de desinfección de los equipos (el asistente de laboratorio manifestó que no se cuenta con manual de desinfección de los equipos).


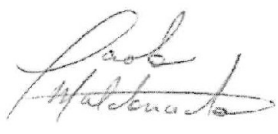
No se encontró protocolo de manejo de residuos (el asistente de laboratorio manifestó que no se cuenta con protocolo de manejo de residuos).

No se encontró plan de calibración ni mantenimiento preventivo de los equipos (el asistente de laboratorio manifestó que no existe plan de calibración ni mantenimiento preventivo de los equipos).

Se verificó con pesa patrón de 200g que la balanza "gramera" utilizada en el primer piso marca 199.9g.

Se evidenció falta de limpieza en el piso del laboratorio de análisis sensorial, además, no se encontró jabón ni desinfectante en el lavadero pese a que hay indicación escrita que se debe limpiar y desinfectar los equipos antes y después de su uso.

Siendo las 13:00 horas del 15 de diciembre de 2025, no habiendo otro aspecto a ser considerado entre la comisión del Órgano de Control Institucional de la UNIA y la representante de la UNIA, se da por terminada la presente, la misma que luego de ser leída, fue suscrita por los asistentes, dejándose constancia de la inexistencia de algún vicio de la voluntad o intimidación que pudiera cuestionar la validez de la información contenida en el presente documento, la cual formará parte de los papeles de trabajo correspondientes, firmando en señal de conformidad, las siguientes personas:

Por la entidad	Por el Órgano de Control Institucional UNIA
 Inga Charliess Velayarce Inga Técnico de laboratorio de procesos agroindustriales DNI: 70198464	 Pablo Patric Maldonado Ochoa DNI: 72792264 Especialista

*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

Calleria, 19 de Diciembre de 2025

OFICIO N° 000521-2025-CG/OC5450

Señor:

Juan Lopez Ruiz

Rector

Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia

Carretera San José Km 0.5

Ucayali/Coronel Portillo/Calleria



Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 022-2025-OCI/5450-SVC.

Referencia :

- a) Artículo 8 de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias
- b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo", aprobada mediante Resolución de Contraloría N.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022

Me dirijo a usted en el marco de las normativas de las referencias, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación a la "VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA Y EL LABORATORIO DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL INTERCULTURAL DE LA AMAZONÍA, SEMESTRE ACADÉMICO 2025 II", comunicamos que se han identificado seis (6) situaciones adversas que ameritan acciones inmediatas, las cuales se encuentran contenidas en el Informe de Visita de Control N° 022-2025-OCI/5450-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Universidad Nacional Intercultural de la Amazonía, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectivo.

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Ninfa Davila Rengifo

Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Universidad Nacional Intercultural de la Amazonia
Contraloría General de la República

(NDR)

Nro. Emisión: 00627 (5450 - 2025) Elab:(U19225 - 2683)

