



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

VICERRECTORADO DE ASUNTOS ESTUDIANTILES Y BIENESTAR
FACULTAD DE INGENIERIA MECANICA Y CIENCIAS D ELA PRODUCCIÓN.
INGENIERÍA EN ALIMENTOS.

PROGRAMA DE SOPORTE DE ALIMENTACION PARA BARES COMEDORES Y CARRETAS ESPOL



INICIOS DEL CONTROL A COMEDORES

- Como parte de la práctica de la Materia de Sanidad e Higiene Industrial, dictada por la MSc. María Fernanda Morales, quien acompañaba personalmente a los estudiantes del PROTAL, se empezaron a realizar chequeos continuos y control microbiológico a los sitios de expendio de alimentación desde 1998.



RESEÑA

EL PROGRAMA SOPORTE DE ALIMENTACION PARA BARES, COMEDORES Y CARRETAS ESPOL, SE CREA EN EL AÑO 2003 COMO INICIATIVA DEL PROTAL PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN A LA COMUNIDAD POLITECNICA, CON EL APOYO DEL VICERRECTOR DE ASUNTOS ESTUDIANTILES Y BIENESTAR, ING. MIGUEL FIERRO SAMANIEGO



Continúa Reseña:

- Actualmente el Programa de Soporte de Alimentación a Bares, comedores y carretas de ESPOL, cuenta con una estructura organizacional establecida y con la participación de un profesional exclusivamente para el control directo de los sitios de expendio de alimentación y la aplicación de las demás actividades que exige el procedimiento, el mismo que ha sido aprobado por la Comisión de Bares y Comedores de ESPOL; Tcnlgo. Luís Arce Vera.



ACTIVIDADES

Capacitación a los Arrendatarios y cada uno de los operadores que laboran en los establecimientos de expendio de alimentos dentro de las instalaciones de ESPOL, en lo referente a Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Estándares de Sanitización y por consiguiente charlas de capacitación en lo referente a Seguridad Alimentaria, con un promedio de 8 charlas al año.



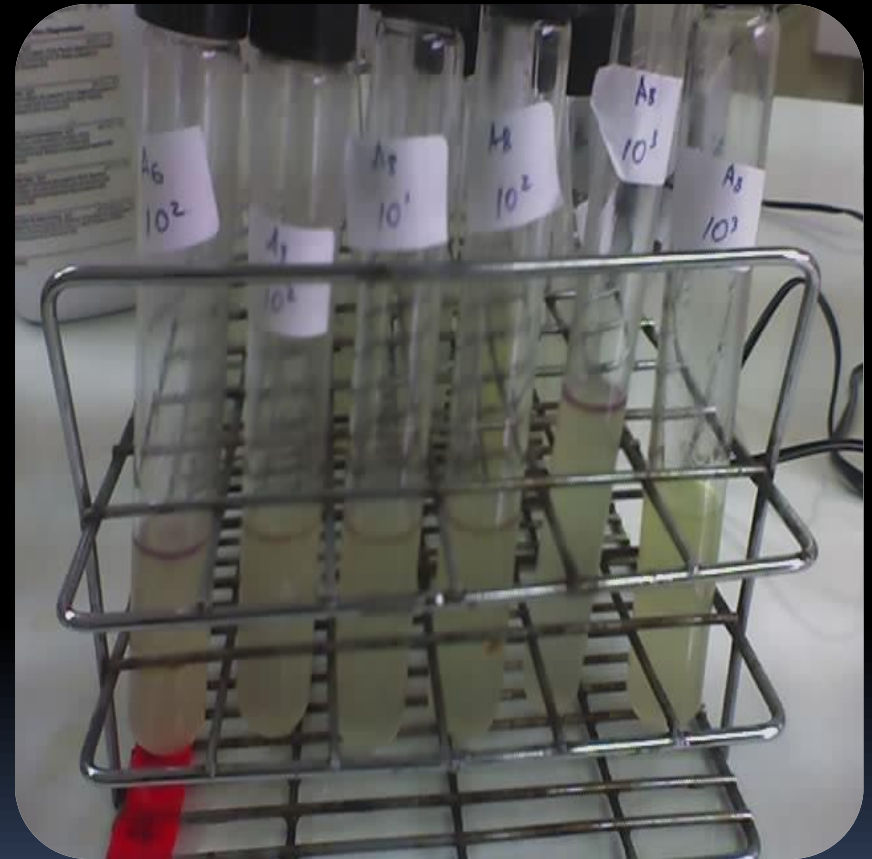
ACTIVIDADES

Inspección y Realización de Listas de chequeo a cada uno de los establecimientos, para de esta manera comprobar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y así garantizar la salud de cada uno de los consumidores



ACTIVIDADES

Análisis Microbiológicos de alimentos listos para el consumo, superficies que entren en contacto directo con los alimentos, manos, equipos y utensilios, para de esta manera comprobar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante el Procesamiento de los alimentos



ACTIVIDADES

- Finalmente a cada Servicio de Alimentación se le asigna una calificación de acuerdo al puntaje obtenido durante cada parcial. El puntaje que obtiene cada Servicio de Alimentación se reparte de la siguiente manera:

Nota Check List	Nota Capacitación	Nota Inspectores Internos	Nota Análisis Micro
20 %	10 %	10 %	60 %

VERIFICACION DE ACTIVIDADES



Finalmente, cada una de las actividades que realiza el **Programa de Soporte de Alimentación a Bares, Comedores y Carretas de ESPOL,**

son monitoreados constantemente y verificados por **MSc. María Fernanda Morales,** quien avala no sólo los informes emitidos por el Programa, sino cada comunicación mantenida con los Arrendatarios y con el Vicerrectorado de Asuntos Estudiantiles y Bienestar.

VICERRECTORADO DE AEB



Cabe recalcar que todo el Control y la Estructura Organizacional con el que cuenta el Programa de Soporte de Alimentación a Bares, Comedores y Carretas se debe al apoyo incondicional del Ing. Miguel Fierro S. Vicerrector de Asuntos Estudiantiles y Bienestar, el cual ha sido una piedra angular para conseguir los resultados obtenidos hasta ahora.

INFORMACION Y SUGERENCIAS

- PARA MAYOR INFORMACION O SUGERENCIAS

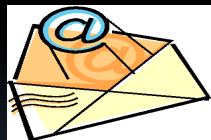


VICERRECTORADO DE ASUNTOS ESTUDIANTILES Y
BIENESTAR 2269119



PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN ALIMENTOS
2269734/731/737

ó



Al correo electrónico
servial@espol.edu.ec