

## **Laboratorio de Servicios de Alimentos promueve alimentación balanceada e higiénica en el CUCS**

Oferta desayunos y comidas a la comunidad estudiantil, académica y trabajadores

La salud de los estudiantes para un mayor rendimiento académico es una prioridad para el Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS), que a través de CUCSINE, Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos, promueve una alimentación balanceada de acuerdo con los requerimientos calóricos de la comunidad universitaria y siguiendo estrictas medidas de higiene.

Los estudiantes de la licenciatura en Nutrición que operan el laboratorio son de cuarto, quinto, séptimo y octavo semestres, para las materias de Gestión de Servicios de Alimentos, así como Gestión Organizacional de Servicios de Salud. Además de quienes hacen prácticas profesionales y servicio social, informó la Gerente del CUCSINE, licenciada Hilda Beatriz Orozco Anzo. Durante 2018, prestaron servicios 127 estudiantes del CUCS y escuelas incorporadas.

Por el momento son 15 estudiantes, prestadores de servicio social, quienes colaboran en el laboratorio; se encargan de la recepción de la materia prima, tratan con proveedores (para ello se les enseña cómo solicitar la mercancía, a manejar los presupuestos y cumplir con las normativas relacionadas con los servicios de alimentos).

Los estudiantes se turnan también para operar las áreas de calidad; administrativa, con funciones como actualizar y diseñar los menús; y en producción, desempeñando tareas como picar, rebanar o moler los alimentos. La preparación está a cargo de un chef.

El laboratorio está certificado por la Secretaría de Turismo (Sectur) federal en el cumplimiento de la norma NMX-F-605-Normex (específica para un servicio de restaurante o cafetería), observa los lineamientos de la 251; ambas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y abarcan el control de microorganismos; monitoreo de agua; limpieza profunda; temperaturas de recepción; desinfección de utensilios y ollas.

Las instalaciones de los proveedores son revisadas por el CUCSINE de manera sorpresiva dos veces por año, para verificar que cumplan con los requisitos de higiene y buen manejo de los alimentos; son monitoreados todos los productos que ingresan al laboratorio y revisadas las unidades en las que se transportan una vez al mes.

En el caso de la carne, no son recibidas piezas que tengan una temperatura mayor a cuatro grados centígrados y se le da preferencia como proveedores a las carnicerías certificadas, que cumplen con las normas de higiene y sanidad.

Los estudiantes que trabajan en la producción de alimentos deben de portar cubrebocas de manera

correcta (que tape nariz y boca), y hacen lo propio con la cabeza. En el caso de que estén enfermos de gripa o catarro, no se les permite operar para evitar todo tipo de contaminación microbiana.

Las superficies de la cocina son limpiadas por los estudiantes con solución desengrasante; se enjuaga, después se aplica solución desinfectante, la cual se deja secar.

Los trapos para aseo deben de estar en retenes con cloro para mantenerlos limpios; los cuchillos y las tablas son sumergidos en desinfectante, y en el caso de la lechuga se mete a una solución de jabón grado alimenticio, elaborado con base en frutas; luego es lavada, enjuagada y desinfectada; las instalaciones son fumigadas mensualmente.

El laboratorio, que se encuentra ubicado frente al auditorio Dr. Roberto Mendiola Orta, sirve para entrenar a los estudiantes en la observación de las normas y en cómo llevarlas a cabo.

Oferta desayunos y comidas a la comunidad estudiantil, académica y trabajadores del CUCS. Los paquetes de alimentos poseen un balance entre los hidratos de carbono, lípidos y proteínas.

Los precios oscilan entre los 35 y 50 pesos, y la comida corrida tiene un costo de 55; en el caso del paquete comida combo, 75 pesos, informó Orozco Anzo.

Los horarios de atención al público son de 8:00 a 12:00 para desayunos, y el servicio de comida de 13:00 a 16:00 horas. En las instalaciones del CUCSINE hay espacio para atender a 48 comensales.

La comida para llevar tiene un costo de 8 pesos extra. Los estudiantes, trabajadores y académicos pueden acudir directamente a CUCSINE o llamar al teléfono 1058-5200, extensiones 34170 y 34171, y el servicio a "domicilio" en el mismo campus es exclusivo para académicos y trabajadores.

El plan es construir una segunda sección del CUCSINE donde se ofrecerían desayunos y comidas, y las instalaciones actuales se utilizarían para preparar comidas rápidas, aunque balanceadas y bajas en grasa. Los menús son publicados en la página de Facebook del CUCSINE.

## **A t e n t a m e n t e**

### **"Piensa y Trabaja"**

**Guadalajara, Jalisco, 10 de enero de 2019**

**Texto: Martha Eva Loera**

**Fotografía: David Valdovinos**

#### **Etiquetas:**

[Hilda Silvia Beatriz Orozco Anzo](#) <sup>[1]</sup>

---

#### **URL Fuente:**

<https://comsoc.udg.mx/noticia/laboratorio-de-servicios-de-alimentos-promueve-alimentacion-balanceada-e-higienica-en-el>

#### **Links**

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/hilda-silvia-beatriz-orozco-anzo>

