

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUr005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 8
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2022-07-25
		PAGINA: 1 de 3

Código de la dependencia.

Fecha: _____ Programa: _____

Nombre del proveedor: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

La calificación correspondiente a DOS **(2)** se dará cuando se cumpla totalmente con el aspecto descrito; UNO **(1)** cuando este sea cumplido parcialmente; y **CERO (0)** cuando no la cumpla; **NA** cuando el aspecto no sea aplicable en el establecimiento y **NO** cuando el aspecto no sea observable.

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar libre de humedad.		
1.2	El establecimiento está alejado del lugar de recolección de basura del municipio.		
1.3	La construcción está diseñada en condiciones aptas de higiene.		
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público, separado por género y debidamente dotados (toallas, jabón, papel de baño) en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos).		
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas. Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.		
1.6	El establecimiento es independiente de la vivienda.		
1.7	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas		
2.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
2.1	El agua que utiliza es potable y apta para el consumo humano.		
2.2	El tanque de almacenamiento de agua está protegido, se limpia y desinfecta periódicamente.		
2.3	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados los recipientes para la recolección de basuras, dotados de bolsa plástica interior y tapa. Se les hace mantenimiento diario y correcto manejo.		
3.	CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUr005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 8
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2022-07-25
		PAGINA: 2 de 3

3.1	Las paredes y techos son lisos, de fácil limpieza, y no presentan acumulación de suciedad.		
3.2	No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.		
3.3	El establecimiento cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial).		
3.4	Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran en el lugar adecuado debidamente identificado.		
4.	EQUIPOS Y UTENSILIOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
4.1	La indumentaria y las superficies que tienen contacto con los alimentos se encuentran en condiciones adecuadas. (Fabricados con materiales inertes, no tóxicos y no presentan deterioro y/o roturas).		
4.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos).		
5.	CONDICIONES DE MANEJO PREPARACIÓN Y SERVIDO	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
5.1	El lugar de almacenamiento de los alimentos es adecuado.		
5.2	El lavado de los alimentos (carne, verduras, hortalizas y productos) se realiza con agua potable, antes de la preparación.		
5.3	Se realiza la adecuada limpieza de los recipientes usados para el almacenamiento de los alimentos.		
6.	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
6.1	Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón).		
6.2	Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen durante las 24 horas siguientes, son desechados.		
7.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
7.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos.		
7.2	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado, poseen gorros y los utilizan cubriendo la totalidad del cabello.		
7.3	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortadas y sin esmalte.		

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUr005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 8
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2022-07-25
		PAGINA: 3 de 3

7.4	No se observa ningún manipulador con signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan laceraciones ni vendajes.		
7.5	El establecimiento dispone de una persona exclusivamente dedicada a recibir el dinero.		
7.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario o cuando cambian de actividad.		
8.	SALUD OCUPACIONAL	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
8.1	Existen extintores de incendios cargados debidamente, debidamente señalizados y con fecha vigente de carga.		
8.2	Existe botiquín de primeros auxilios con los implementos necesarios para su uso en caso de ser necesario.		

SUGERENCIAS Y/O OBSERVACIONES DEL EVALUADOR

CONCEPTO:

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____

SEGUNDA VISITA: _____ FECHA: _____

OBSERVACIONES:

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____



Código Serie Documental (Ver Tabla de Retención Documental).