



## INFORME DE ACTIVIDADES REALIZADAS DEL CURSO 2010/2011

### Servicio de Calidad y Seguridad Alimentaria

Las principales actividades del Servicio se han englobado en 8 grandes grupos, de los que se ha calculado el porcentaje en tiempo dedicado. Cada uno de estos grupos se divide a su vez en diferentes actividades que vienen enumeradas a continuación:

#### **1. SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

**1.1 - Toma de muestras microbiológicas y análisis de resultados:** control microbiológico de cafeterías, comedores y Centro Atención a la Infancia:

- 126 muestras de las manos de los manipuladores.
- 87 muestras de superficies de trabajo: tablas de corte, cuchillos, cortadora de fiambre, etc.
- 94 muestras de alimentos: alimentos crudos, comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico.

**1.2- Inspección sanitaria:** control higiénico-sanitario a cafeterías, comedores y Centro Atención a la Infancia:

- 49 inspecciones de restauración colectiva.
- 118 registros termográficos de cámaras y congeladores.

#### **2. SANIDAD AMBIENTAL.**

**2.1- Toma de muestras y análisis de resultados:**

- Muestras de agua potable en los 34 depósitos.
- 71 muestras de mohos en los vestuarios de todas las instalaciones deportivas.

**2.2.- Inspección sanitaria:** control higiénico-sanitario de la piscina climatizada universitaria.

- 5 inspecciones higiénico-sanitarias.

**2.3- Verificación** diaria de los niveles de cloro y pH de las instalaciones de agua potable:

- 850 verificaciones.

#### **3. NUTRICIÓN.**

**3.1-** Diseño y valoración nutricional de menús de comedores universitarios, Colegio Mayor Azarbe, y Centro Atención Infancia.

**3.2-** Control diario del cumplimiento y forma de cocinado del menú establecido en comedores.

**3.3-** Comprobación "in situ" de la elaboración de los distintos menús, pesando ingredientes y raciones, para su posterior valoración nutricional.

**3.4-** Actualización de la valoración nutricional de todos los platos de los comedores y de la



base de datos de ingredientes del programa de nutrición.

**3.5.** Realización de 417 estudios antropométricos y asesoramiento nutricional.

**3.6.** 1ª fase de la puesta en marcha del programa de valoración nutricional de los menús de los comedores universitarios.

#### **4. DESARROLLO Y SEGUIMIENTO TÉCNICO DE OBRAS Y CONCESIONES.**

**4.1-** Puesta en marcha de las siguientes concesiones: Cafetería Bellas Artes, Comedor C.M Azarbe y Kiosco Plaza del Encuentro.

**4.2-** Diseñar las instalaciones y seguimiento de obras: Kiosco Biblioteconomía, Cafetería de Bellas Artes, Comedor C.M. Azarbe, Kiosco de San Javier y Cafetería de la Universidad de Lorca.

**4.3-** Elaboración de pliegos técnicos de concesiones con control sanitario de Bellas Artes, Kiosco de la Plaza del Encuentro, Kiosco de San Javier y Piscina.

**4.4-** Seguimiento de la reparación del Depósito Central de agua potable y de riego.

**4.5-** Revisión de los esquemas hidráulicos de las instalaciones a de agua fría de consumo humano y agua caliente sanitaria.

#### **5.- CONTROL Y ASESORAMIENTO DE LOS EVENTOS CON SERVICIO DE CATERING:**

Control higiénico-sanitario de los eventos con servicio de catering, asesoramiento y apoyo logístico a la comunidad universitaria.

- 201 actos que afectaron a 15117 comensales.

- Encuestas de opinión de los usuarios de los actos protocolarios.

#### **6. FORMACIÓN ACADÉMICA:**

**6.1.** Formación impartiendo prácticas a alumnos de Bromatología de 5º de Veterinaria.

**6.2.** Formación en prácticas curriculares y extracurriculares:

- Alumnos del Ciclo formativo de Grado Superior de Nutrición y Dietética.

**6.3.** Formación de alumnos de Grado de Enfermería para su posterior colaboración en los estudios antropométricos.

#### **7. CURSOS, CONFERENCIAS Y STANDS:**

**7.1.** Stand del Servicio de Calidad y Seguridad Alimentaria durante:

- Bienvenida Universitaria (Octubre 2010).

- Semana Saludable de la UMU (Diciembre 2010).



- Semana Verde de la UMU (Abril 2011).
- IV Jornadas de Hábitos Saludables de la UMU (Mayo 2011).

**7.2.** Realización de los siguientes estudios antropométricos: Total 396

- Stand del Servicio durante la Bienvenida Universitaria (Octubre 2010): 199
- Semana Saludable de la UMU (Diciembre 2010): 42
- Semana Verde de la UMU (Abril 2011): 111
- IV Jornadas de Hábitos Saludables de la UMU (Mayo 2011): 44

**7.3.** Participación en el Día Nacional de Nutrición y en la Semana Saludable de la UMU:

- Valoración nutricional de los platos ofertados en los comedores universitarios: Apartamentos Campus, CSU y Economía y Empresa.
- Conferencias sobre recomendaciones para una alimentación saludable
- Elaboración de un “Desayuno saludable” en diferentes cafeterías universitarias

**8. GESTIÓN.**

- Seguimiento del Informe de Autoevaluación y Plan de Mejoras.
- Organización y seguimiento de la primera edición de la “Ruta de la tapa”
- Participación en la organización de:
  - XII Jornadas de Puertas Abiertas y en la Bienvenida Universitaria.
  - La “Semana Saludable” de la UMU.
  - La “Semana Verde” de la UMU.
  - IV Jornadas de Hábitos Saludables de la UMU.
- Participación en las Visitas Guiadas de los Institutos a la Universidad de Murcia.
- Atención al público: atención y seguimiento de las quejas y sugerencias recibidas.
- Administración: gestión de las bases de datos y actualización de la página web.
- Elaboración de las propuestas de Listas Oficiales de Precios.
- Concesión de 20 becas de comedor para alumnos de esta universidad.



### Informe de actividades CSA curso 2010/2011

