

		Facultad de Ciencias Exactas y Naturales					IB - 84- 25		
Establecimiento: Comedor Pab I "Maximia"							Fecha: 14/11/2025 Hora: 11:55		
	PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES			
	INFORMACION GENERAL	P	C	NM	NC	NE			
1	Todos los alimentos a la venta, están dentro de la fecha de vencimiento.	35	35						
2	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	20	20						
	Total (Información General)	55		0	0	0			
	PERSONAL	P	C	NM	NC	NE			
3	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	1	1						
4	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos.	35			35		Uno de los empleados no posee carnet manipulador en alimentos		
5	Uniforme completo y limpio. Cabellos cortos y/o recogidos. Manos sin joyas con uñas cortas, limpias y sin pintar. Heridas cubiertas.	20	20						
6	Ausencia de personal enfermo.	1	1						
7	Existencia de botiquín.	1	1						
8	Avisos de lavado de manos.	1	1						
9	Ausencia de personal comiendo / fumando.	1	1						
	Total (Personal)	60	25	0	35	0			
	ESTRUCTURA EDILICIA	P	C	NM	NC	NE			
10	Pisos lavables, antideslizantes, sin grietas y con caída a desagües con rejilla. Malla metálica en rejillas.	30	30						
11	Pisos, paredes y techos en buenas condiciones higiénicas sanitarias	30	30						
12	Mesas de trabajo de material sanitario en buen estado y limpias	5	5						
13	Vestidores y sanitarios en buenas condiciones de higiene. Sanitarios con papel higiénico, jabón y toallas descartables para manos.	20	20						
14	Lavamanos con agua caliente, jabón líquido y toallas desechables disponibles en todas las áreas.	20	20						
15	Campana con tiraje e iluminación adecuados y sin exceso de grasa.	10	10						
16	Iluminación suficiente protegida contra rotura.	30	30						
17	Adecuado mantenimiento de cámara de decantación final e intermedias	5	5						
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor.	1	1						
	Total (Estructura Edilicia)	151	151	0	0	0			
	COCINA Y AREAS DE DESPACHO	P	C	NM	NC	NE			
19	Alimentos no envasados conservados en vitrinas protegidas del ambiente.	10	10						
20	Recipientes individuales y cucharas de autoservicio de ensaladas identificadas (por color) según el tipo de alimento.	30				30	Ensaladas sin autoservicio		
21	Facilidades para mantener los alimentos calientes a más de 60°C.	5	5						
22	Uso de aderezos en envases individuales y limpios.	5	5						
23	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10	10						

24	Paños de cocina limpios. No usar trapos debajo de las tablas de corte.	20	20				
25	Separación de equipo limpio y sucio.	5	5				
26	Maquinarias en buenas condiciones higiénico sanitarias.	20	20				
	<b>Total (Cocina y Áreas de despacho)</b>	105	75	0	0	30	
	<b>MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS</b>	P	C	NM	NC	NE	
27	Manipulación de los alimentos crudos separada de los cocidos y procesados. Distribución adecuada de áreas. Manipulación correcta de alimentos.	20	20				
28	Utilización de utensilios o guantes donde sea necesario.	5	5				
29	Exclusión de artículos rotos, corroídos y agrietados y de madera.	1	1				
30	Facilidades para enfriar los alimentos cocidos desde 65°C en 4 hs.	10	10				
31	Descongelación controlada.	10	10				
32	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.	20	20				
	<b>Total (Manipulación de Alimentos)</b>	66	66	0	0	0	
	<b>ALMACENAMIENTO</b>	P	C	NM	NC	NE	
33	Verificación de orden y limpieza.	30	30				
34	Superficies y estanterías de fácil limpieza y en buen estado.	20	20				
35	Almacenamiento de productos crudos separados de los procesados.	20	20				
36	Almacenamiento de alimentos sin gluten (sin TACC) en áreas separadas del resto de los alimentos.	30	30				Hay varios menu SIN GLUTEN en la heladera designada
37	Alimentos protegidos de la contaminación del aire, apropiadamente identificados y con fecha.	10			10		Milanesas de soja sin identificar en depósito y ensaladas sin fechas en servicio
38	Ausencia de alimentos con 24 horas de elaboración.	20	20				
39	Ausencia de alimentos con más de 48 horas de elaboración.	30	30				
40	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	20	20				
41	Alimentos y materias primas almacenados sobre tarimas.	10	10				
42	Refrigeradores y freezers a una temp. de 5 °C y -18 °C respectivamente.	20	20				
43	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	5	5				
	<b>Total (Almacenamiento)</b>	215	205	0	10	0	
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	P	C	NM	NC	NE	
44	Lavado: uso de agua caliente y desinfectantes.	1	1				
45	Uso de productos de limpieza y/o desinfección autorizados por organismos competentes.	5	5				
46	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers y cafeteras en buenas condiciones.	5	5				
47	Programa de Limpieza	5	5				
48	Mantenimiento de zonas de disposición de la basura.	5	5				
	<b>Total (Limpieza y Desinfección)</b>	21	21	0	0	0	
	<b>CONTROL DE PLAGAS</b>	P	C	NM	NC	NE	
49	Ausencia de insectos y roedores	50	50				
50	Visitas Programadas de una empresa debidamente registrada en organismo competente	5	5				Comprobante presentado en 01 de noviembre de 2025

	Total (Control de plagas)		55	55	0	0	0																			
	AUTOCONTROL		P	C	NM	NC	NE																			
51	Temperaturas de Equipos de Frío - Registro Completo		15	15																						
52	Registro de Limpieza/ Dispenser		10	10																						
53	Recepción de Mercaderías - Registro Completo		10	10																						
	Total (AUTOCONTROL )		35	35	0	0	0																			
	SALON COMEDOR		P	C	NM	NC	NE																			
54	Pisos, paredes, techos y vidrios limpios y bien mantenidos.		10	10																						
55	Mesas, sillas y estanterías limpias y en buen estado		20	20																						
56	Salón ventilado y bien iluminado		5	5																						
57	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.		5	5																						
	Total (SALON COMEDOR)		40	40	0	0	0																			
	RESIDUOS		P	C	NM	NC	NE																			
58	Correcta disposición de los residuos (reciclables y basura común)		20	20																						
59	Presentación de comprobantes de retiro de aceite		1	1				Retiro 08/09/2025																		
	Total (RESIDUOS)		21	21	0	0	0																			
			P	C	NM	NC	NE																			
	TOTAL DE PUNTOS		824	694	0	45	30																			
<div><table><tr><td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td><td>93,91</td></tr><tr><td>Porcentaje de Necesita Mejora (%)</td><td>0,00</td></tr><tr><td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td><td>6,09</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>100</td></tr></table><div><div></div><div>Bueno</div></div><table><tr><td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" &gt; o = 80% : Color VERDE</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td></tr><tr><td colspan="2">si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td></tr></table></div>									Porcentaje de Cumplimiento (%)	93,91	Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	6,09	TOTAL	100	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		si "C" > o = 80% : Color VERDE		si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO		si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA		si "C" < 40% : Color ROJO	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	93,91																									
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	0,00																									
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	6,09																									
TOTAL	100																									
VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS																										
si "C" > o = 80% : Color VERDE																										
si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO																										
si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA																										
si "C" < 40% : Color ROJO																										
Faltas No Cumplidas (NC)		2	<table><tr><td colspan="2">REFERENCIAS</td></tr><tr><td>C:</td><td>Cumple</td></tr><tr><td>NC:</td><td>No Cumple</td></tr><tr><td>NM:</td><td>Necesita Mejora</td></tr><tr><td>NE:</td><td>No Evaluado</td></tr></table>						REFERENCIAS		C:	Cumple	NC:	No Cumple	NM:	Necesita Mejora	NE:	No Evaluado								
REFERENCIAS																										
C:	Cumple																									
NC:	No Cumple																									
NM:	Necesita Mejora																									
NE:	No Evaluado																									
Faltas graves (NC)		1																								
Otras faltas (NM)		0																								
No evaluado (NE)		1																								
Cumple ( C )		56																								
Totales de Puntos		59																								
Inspección realizada por			Responsable Presente:			Firma																				
Yessica Ballone			German Da Silva																							