EXACTAS UNICEN	Facultad de Ciencias Exactas y Naturales	IB - 45-26

Registro de Inspección Bromatológica

Establecimiento: Comedor Pab I "Maximia" — **Fecha:** 03/07/2026 **Hora:** 12:45

	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	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				
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	60	0	0	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		En varios sectores se enceuntra la pintura descascarada, se solicita realizar mantenimiento.
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	121	0	30	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 60ºC.	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				
	Total (Cocina y Áreas de despacho)	105	75	0	0	30	
	MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	P	C	NM	NC	NE	
27	**Manipulación de los alimentos crudos separada de los cocidos y procesados. Distribución adecuada de áreas. Manipulaciòn 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 65ºC en 4 hs.	10	10				
31	Descongelación controlada.	10	10				
32	**Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Evitar rango de temperaturas peligrosas.**	20	20				
	Total (Manipulación de Alimentos)	66	66	0	0	0	
	ALMACENAMIENTO	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				Presenta productos envasados sin gluten.
37	Alimentos protegidos de la contaminación del aire y apropiadamente identificados y con fecha.	10	10				
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 ºC y –18 ºC 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				
	Total (Almacenamiento)	215	215	0	0	0	
	LIMPIEZA Y DESINFECCION	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				
	Total (Limpieza y Desinfección)	21	21	0	0	0	
	CONTROL DE PLAGAS	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 el 01/07/2026
	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		Mejorar limpieza de mesas en sector inferior
56	Salón ventilado y bien iluminado	5	5				
57	Tachos de basura limpios y vaciados regularmente.	5	5				
	Total (SALON COMEDOR)	40	20	0	20	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				Se ha realizado el retiro de aceite el 20/05
	Total (RESIDUOS)	21	21	0	0	0	
		P	C	NM	NC	NE	
	TOTAL DE PUNTOS	824	744	0	50	30	

Porcentaje de Cumplimiento (%)	**93,70**
Porcentaje de Necesita Mejora (%)	**0,00**
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	**6,30**
TOTAL	**100**

BUENO

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**
Faltas graves (NC)	**1**
Otras faltas (NM)	**0**
No evaluado (NE)	**1**
Cumple (C)	**56**
Totales de Puntos	**59**

REFERENCIAS	
C:	**Cumple**
NC:	**No Cumple**
NM:	**Necesita Mejora**
NE:	**No Evaluado**

Inspección realizada por	**Responsable Presente:**	**Firma**
Yessica Ballone	**German Da Silva**	