



Sodas y Restaurante Institucional tienen rigurosas revisiones y control microbiológico

8 de Junio 2016 Por: [Johan Umaña Venegas](#) [1]

Alexander Marín, inspector de Ceqiatec, toma muestras en el Restaurante Institucional del Tecnológico, donde diariamente se alimentan unas 3.000 personas. (Ruth Garita, OCM).

La alianza entre [Servicios Generales](#) [2] y el [Centro de Investigación y de Servicios Químicos y Microbiológicos \(Ceqiatec\)](#) [3] sirve para mantener en constante vigilancia la calidad de los alimentos que se preparan tanto en el Restaurante Institucional como en las sodas del Campus Central del [Tecnológico de Costa Rica](#) [4].

Se trata de **controles mensuales**, donde se revisa que se esté cumpliendo con la **normativa nacional en cuanto a control de alimentos** y se toman muestras para determinar que no existan bacterias o sustancias nocivas en las zonas en las que se prepara o sirve la comida.

“Lo que se quiere es comprobar que hay una adecuada manipulación, porque aunque todos

los trabajadores tengan el carné de manipulación de alimentos, hay que asegurarse de que todo se realice bien y que estén debidamente limpias las zonas donde cocinan”, explicó Noemi Quiros, coordinadora de Ceqiatec.

Estos controles se realizan en forma mensual, sin previo aviso, en el comedor principal del TEC (Restaurante Institucional) y en las sodas privadas de Casa Luna, que se encuentran frente al lago y a un costado del gimnasio. Próximamente se ejercerán estas supervisiones en los Centros Académicos de San José y Limón, mientras que la Sede Regional de San Carlos tiene su propio sistema de control.

Se toman **muestras en refrigeradores, las tablas de picar y los baños maría donde se mantiene caliente la comida, entre otros**, para asegurarse que no existan bacterias o sustancias peligrosas para la salud. **Dependiendo del tipo de alimento, sea carne, pescado, pollo o vegetales, se realizan distintos tipos de pruebas.**

“Nosotros no nos limitamos a tomar las muestras, **siempre realizamos una inspección, le preguntamos al personal de la cocina sobre cómo hacen las cosas...** Y les damos recomendaciones para que mejoren el trabajo continuo”, explicó Alexander Marín, inspector de Ceqiatec.

Además, se realizan **controles a los proveedores, a los que se llega incluso a visitar** cuando se hace un nuevo contrato para realizar inspecciones y tomar muestras.

Las pruebas de Ceqiatec están acreditadas bajo la norma INTE-ISO/IEC 17025:2005.

Vea: [Agua potable del TEC tiene doble control de calidad del Ceqiatec](#) ^[5]



Además de tomar muestras de la comida y las áreas de trabajo, se comprueba que los trabajadores tengan las manos debidamente limpias. (Ruth Garita, OCM).

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/1016>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas>

[2] http://www.tec.ac.cr/sitios/Vicerrectoria/vicadm/Paginas/servicios_generales.aspx

[3] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/quimica/ceqiatec/Paginas/default.aspx>

[4] <http://www.tec.ac.cr/Paginas/index.html>

[5] <http://tecdigital.tec.ac.cr/servicios/hoyeneltec/?q=content/agua-potable-del-tec-tiene-doble-control-de-calidad-del-ceqiatec>