



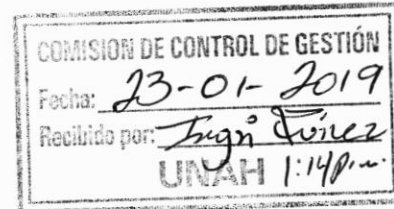
**Oficina de Dirección**

2019 Año Académico "Irma Leticia Silva de Oyuela"

PBX= 2771-5700 Ext: 210012

Oficio D-CURC-001-2019  
Comayagua, 14 de enero del 2019.

**MÁSTER**  
**CINTIA LILIANA SALGADO GÓMEZ,**  
**COMISIONADA COORDINADORA DE LA**  
**COMISIÓN DE CONTROL DE GESTIÓN UNAH**  
**SU OFICINA**



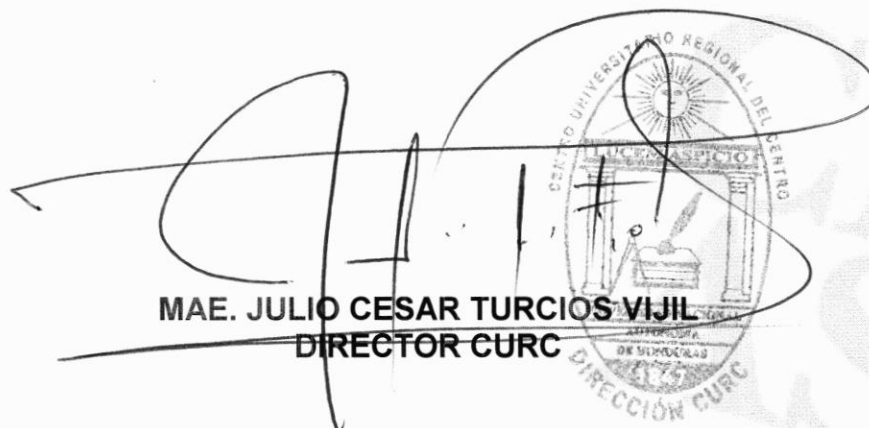
Estimado Máster Salgado:

Reciba un cordial saludo, deseando éxitos en sus labores.

En atención al Oficio CCG-0028-2019, adjunto le envié vía digital y posteriormente en físico, las ayudas memoria de los acuerdos y resoluciones realizados en el Centro Universitario Regional del Centro (CURC), durante al mes de diciembre del 2018.

Fecha de Aprobación	Acta (Orden Correlativo)	Acuerdo (Orden correlativo)	Breve descripción del objetivo
03/12/2018	AYUDA MEMORIA	Acuerdos y resoluciones, descritos en la ayuda de memoria.	REUNION CON PERSONAL QUE MANEJA LA HIGIENE DE LAS CAFETERIAS DEL CURC

Atentamente,

  
**MAE. JULIO CESAR TURCIOS VIJIL**  
**DIRECTOR CURC**

CC. Archivo

## AYUDA MEMORIA D-2018

<b>REUNIÓN:</b>	REUNION CON PERSONAL QUE MANEJA LA HIGIENE DE LAS CAFETERIAS DEL CURC		
<b>ORGANIZADA POR:</b>	DIRECCIÓN UNAH-CURC		
<b>FECHA:</b>	03/12/2018	<b>HORA INICIO:</b> 2:00 P.M.	<b>LUGAR:</b> SALÓN DE DIRECCIÓN CURC
<b>TEMA A TRATAR</b>	EVALUACIÓN DE LAS CAFETERIAS DEL CURC		
<p><b>ASISTENTES DE LA REUNIÓN:</b>            MASTER JULIO CESAR TURCIO. DIRECTOR UNAH-CURC            LIC. GERMAN HERNANDEZ: SECRETARIO GENERAL            LIC. GILDA RAMIREZ: ADMINISTRADORA            LIC. GLENDA RODRIGUEZ: ASISTENTE DE DIRECCIÓN            DRA. JOHANA TANTALEAN            DRA. VILMA DAVILA JEFE REGIONAL DEL AREA DE SALUD            TRES JOVENES DE SERVICIO SOCIAL DE MEDICINA (YORLENY VALLADARES, YANSHA N CHEN, Y SILVIA MOREL)</p>			
<b>DISCUSIÓN O PUNTOS DE AGENDA:</b>			
1. Evaluación de las cafeterías del CURC			
<b>ACUERDOS Y COMPROMISOS:</b>			
<p>A las nuevas practicantes del servicio social de medicina asignarles una cafetería para que vigilen mejor el proceso de higiene y manipulación de alimentos y mantener la prevención de algunas enfermedades gastrointestinales.</p> <p>Hacer un plan de intervención por parte de las jóvenes practicantes.</p> <p>Dar capacitaciones con respecto a la manipulación de alimentos para darle seguimiento a la prevención la que debe ser dirigida tanto a los dueños como a los empleados, preferible un día viernes fecha tentativa 14 de diciembre del año en curso.</p> <p>Exigir la tarjeta de salud de acuerdo a la normativa por qué no lo están cumpliendo.</p> <p>Incluir en el próximo monitoreo las ventas eventuales del kiosko</p> <p>Supervisar como los estudiantes manipulan los alimentos</p>			

Hacer hincapié en que los dueños permanezcan en el local

Tomar medidas porque no están cumpliendo con las sugerencias que se le hacen (hacer primero un llamado de atención, si no cumple se tomarán otras medidas ejemplo multarlos)

Establecer compromisos una vez que se le brinden capacitaciones en relación a la manipulación de alimentos.

Hacer una supervisión antes de iniciar el periodo 2019 con todo, desinfectando paredes, utensilios entre otros.

Observaciones:

En la cafetería # 1 manejan el papel higiénico dentro de la cocina

Cafetería # 3 manejan las tablas negras que utilizan para picar

<b>DATOS DE CONTACTO:</b>	<b>OBSERVACIONES:</b>
1.	
<b>FECHA:</b> 03/12/2018	<b>HORA DE FINALIZACIÓN:</b> 3:25 P.M