



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

UCR distingue a 24 servicios de alimentación en San Pedro de Montes de Oca

Establecimientos recibieron galardón “Gana +Vida”

20 JUN 2017 Salud



Los establecimientos que fueron evaluados participaron de manera voluntaria en el proceso de fiscalización (foto: Archivo ODI).

Con el objetivo de velar por la salud de la sociedad costarricense, la Universidad de Costa Rica (UCR) evaluó el desempeño de diferentes servicios de alimentación del Cantón de Montes de Oca, en materia de prácticas saludables.

A través del TCU 670 “Promoción de Prácticas Saludables” 33 estudiantes de la UCR se dieron la tarea de fiscalizar el servicio que brindan sodas y restaurantes en temas como:

salud ocupacional, nutrición, manipulación de alimentos, servicio al cliente y salud ambiental y laboral.

Para realizar su proyecto, los estudiantes evaluaron y capacitaron en cinco sesiones de trabajo a alrededor de 27 establecimientos (y a 124 funcionarios de sodas y restaurantes) ubicados en Sabanilla, Mercedes y San Pedro de Montes de Oca.

Al final del proceso, de estos 27 locales, un total de 24 establecimientos lograron cumplir con los parámetros establecidos por la UCR en materia de prácticas saludables.

Estas **24 empresas fueron galardonadas con la distinción “Gana +Vida”** (en las categorías de participación y bronce) la cual es un sello de garantía de que los servicios de alimentación que brindan promueven las prácticas saludables.

El Candil

Rincón de Lucy

Food Factory

Fragola

Galería Urbana

La panera

Pepito's (Viejo)

Pepito's (Nuevo)

Santa Clara

Bet-el

Day Nite

Parrilla CB

Rincón del Sabor

Tuti's

Comedor Estudiantil UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Ciencias Sociales-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Ciencias agroalimentarias-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Ciencias económicas-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Derecho-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Educación-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Farmacia-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Estudios Generales-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Letras-UCR

Servicio de alimentación de la Facultad de Odontología-UCR



Los servicios de alimentación que participaron del proceso seguirán siendo evaluados por la UCR (foto: Archivo ODI).

Metodología de evaluación

Para realizar la evaluación de diferentes restaurantes, sodas y establecimientos que venden comida, los estudiantes de la UCR utilizaron varios instrumentos de investigación, entre ellas **encuestas, entrevistas y observación**, entre otras.

Como parte del módulo I, los estudiantes efectuaron **5 visitas a cada uno de los locales y realizaron entrevistas a los clientes y empleados**. En esas visitas también revisaron los menús, y los procesos de manipulación de alimentos y de residuos de los establecimientos.

También realizaron sesiones de capacitación con el personal de cada uno de los servicios de alimentación, con el objetivo de que los empresarios tuvieran todas las herramientas en materia de prácticas saludables y se comprometieran con el proceso de mejora.

Los 24 locales que participaron del proceso **continuarán siendo evaluados por la UCR en el módulo II**, el cual se realizará en el segundo semestre del 2017 en el cual tratarán de obtener la categoría de plata del galardón “Gana + Vida”.

En ese módulo II, las empresas participantes serán evaluadas y recibirán capacitación en temas como: mercadeo, liderazgo, diseño de menú, manipulación de alimentos y manipulación de grasas y aceites.



Las 24 empresas que fueron galardonadas con la distinción “Cana +Vida” brindan servicios de alimentación que promueven las prácticas saludables (foto: Archivo ODI).

¿Cómo surgió esta iniciativa?

El TCU “Promoción de prácticas saludables en el personal (empleadores y funcionarios) y los clientes de los servicios de alimentación en los distritos de Sabanilla, Mercedes y San Pedro de Montes de Oca, mediante una distinción” es una iniciativa de la Unidad de Promoción de la Salud, de la Oficina de Bienestar y Salud junto con la Escuela de Salud Pública de la UCR.

Este proyecto tiene como objetivo principal **convertir los servicios de alimentación en un espacio de sensibilización, información y educación sobre prácticas saludables de vida.**

A futuro los gestores de esta iniciativa, la Máster Ana Yanci Zuñiga y Máster Jean Carlo Córdoba pretenden que este modelo se pueda llevar a nivel de otros cantones e incluso a nivel nacional.

[Tatiana Carmona Rizo](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

jessica.carmonarizo@ucr.ac.cr

Etiquetas: [salud](#), [comidas](#), [sodas](#), [restaurantes](#), [estudiantes](#), [practicas](#), [saludables](#), [evualuacion](#).