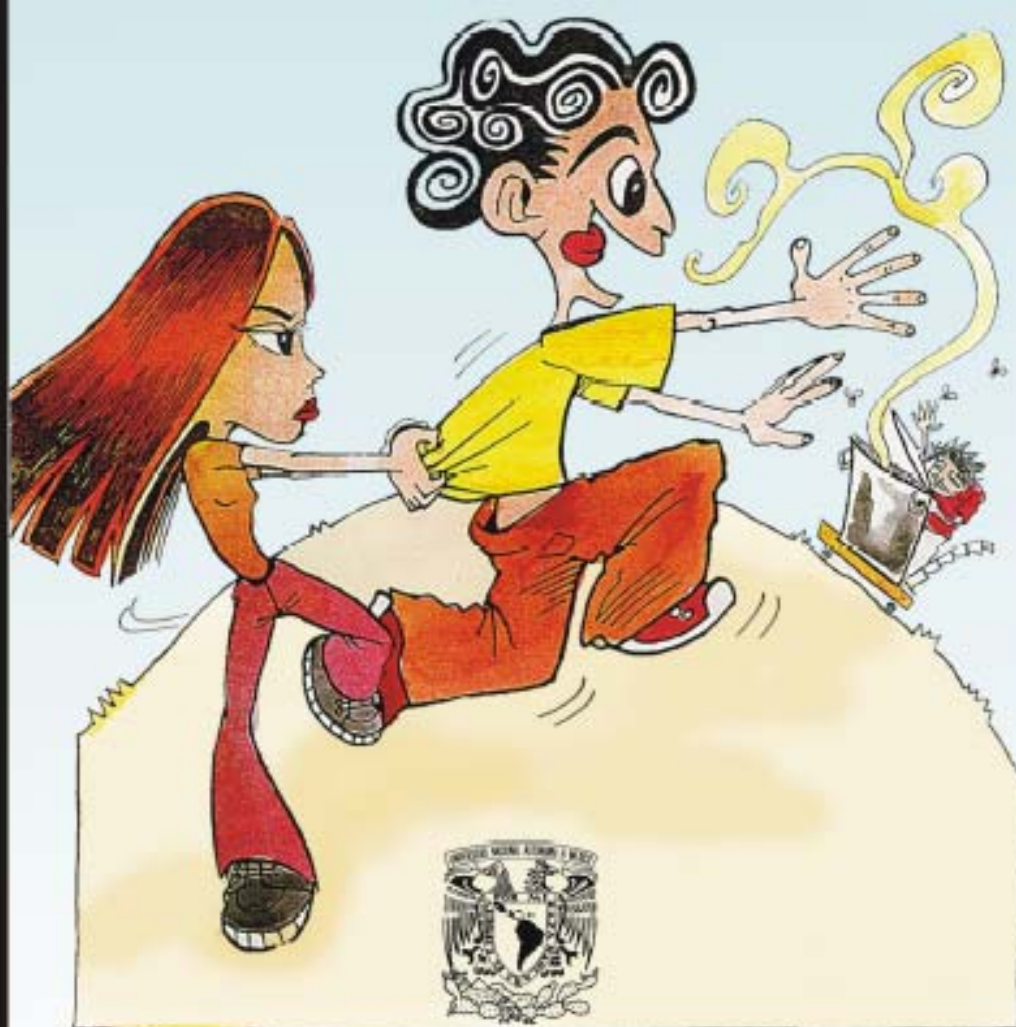


Nº 1

COMITÉ ASESOR DE SALUD, PROTECCIÓN CIVIL Y MANEJO AMBIENTAL DE LA UNAM.

El Antojo Antihigiénico

-Un cómic digestivo -



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE MÉXICO

HOLA!!! ÉSTA ES LA PRIMERA DE VARIAS TIRAS CÓMICAS QUE LLEGARÁN A TUS MANOS.

En este primer número el tema es **LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS** que consumes en la U.N.A.M., y te diremos cuáles de los expendios son seguros en tu Escuela, Facultad o Instituto.

Una buena higiene es necesaria para garantizar la limpieza y calidad de los alimentos en todas sus fases, desde su producción, procesamiento y conservación hasta el momento del consumo final. Con una higiene adecuada, los lugares donde comemos permiten evitar enfermedades como:

Fiebre tifoidea, paratifoidea, amibiasis y parasitosis entre otros.

DIRECTORIO

Dr. Juan Ramón de la Fuente
Rector

Lic. Enrique del Val Blanco
Secretario General

Mtro. Daniel Barrera Pérez
Secretario Administrativo

Dra. Rosaura Ruiz Gutiérrez
Secretaria de Desarrollo Institucional

Mtro. José Antonio Vela Capdevila
Secretario de Servicios a la Comunidad

Mtro. Jorge Islas López
Abogado General

Comisión de Alimentos

Lic. Cusurtematzot Solís Torres

Dr. Francisco Stoffon Salazar

MVZ Juan Mancilla Castillo

MCV Luz María Galindo Chirinas

Dirección General de
Servicios Médicos

Lic. Sergio Ibáñez Barrera

Dirección General del
Patrimonio Universitario

Ing. Héctor Ornelas Granadino

Dirección General de
Servicios Generales

Ing. Miguel Flores Gardía

Dirección General de
Obras y Conservación

Lic. Alejandro Martínez Tapia

Dir. Gral. de Estudios de
Lengüística Universitaria

Lic. Patricia Gamboa Sánchez

Programa Universitario de
Investigación en Salud

Q.R. Ana Berenice de la Barrera Avilés

Programa Universitario de Alimentos

Integrantes del Comité Asesor de Salud, Protección Civil y Manejo Ambiental de la UNAM

Dr. Daniel Barrera Pérez
Secretario Administrativo y
Presidente de Comité Asesor

Dr. Héctor Fernández Varela Mejía
Dir. Gral. de Servicios Médicos y
Secretario Técnico del Comité

Mtro. José Antonio Vela Capdevila
Secretario de servicios a la comunidad

Dr. Roberto Zazaya Orantes
Dir. Gral. de Atención a la Comunidad Universitaria

Mtro. Jorge Islas López
Abogado General

Mtro. Ma. Ascensión Morales Ramírez
Directora General del Patrimonio Universitario

Lic. Ignacio Medina Bellmunt
Director General de Servicios Generales

Ing. Ricardo Ramírez Ortiz
Director General de Obras y Conservación

C.P. Juan José Pérez Castañeda
Directora General de Presupuesto

Dra. Amanda Gálvez Mariscal
Coordinadora del Programa
Universitario de Alimentos (PUAL)

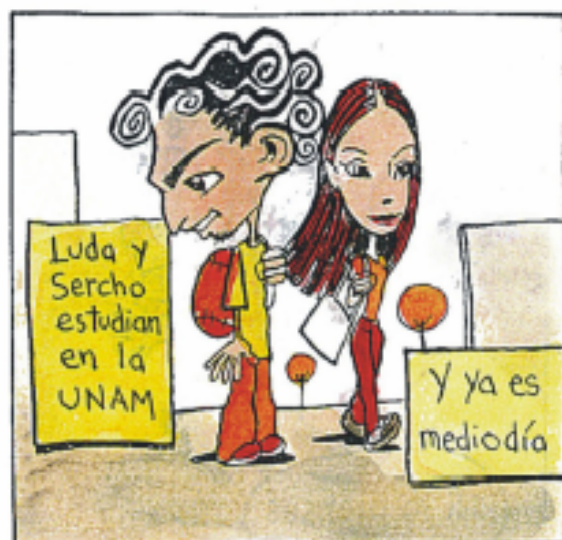
Dr. Jaime Mas Oliva
Coordinador del Programa
Universitario de investigación en Salud (PUIS)

Dra. Irma Rosas Pérez
Coordinadora del Programa
Universitario del Medio Ambiente (PUMIA)

Dr. David Morillón Gálvez
Coordinador del Programa
Universitario de Energía (PUAE)

Luda y Sercho

en:
El antojo anti-higiénico
UN CÓMIC DIGESTIVO









El autor de este "cómic" fue Abelardo Gutiérrez Gardá, de la Escuela Nacional de Artes Plásticas quien fue el ganador del concurso "Campaña de higiene en los alimentos en la UNAM". A partir de ahora Luda y Sercho, personajes registrados por la UNAM ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor, van a continuar dándote consejos de diversos temas sobre tu salud y tu alimentación.

A continuación te damos unos "tips":

Preferentemente acude a los barraos o cafeterías autorizadas y certificadas (ver listado a la vuelta) donde el personal debe utilizar uniformes limpios, cumplir minuciosamente las condiciones de higiene y salubridad tanto en el manejo como en la preparación de los alimentos. También deben contar con basureros para separar los desechos.

Antes de comer y después de ir al baño debes lavarte las manos.

Cuando te sientas enfermo acude con tu médico habitual o al "Centro Médico" en Ciudad Universitaria, o al Servicio Médico de tu Plantel, donde te harán un reconocimiento y te dirán qué es lo que debes hacer para recuperar tu salud.

Nos importa mucho tu

opinión por favor

escríbenos a:

infopual@sid.unam.mx



A continuación te presentamos una lista que enumera los establecimientos verificados y los cuales han sido reconocidos por la Comisión de Alimentos al cumplir con la normatividad establecida.

La Comisión de Alimentos que pertenece al Comité Asesor de Salud, Protección Civil y Manejo Ambiental de la UNAM, se ha dado a la tarea de verificar expendios de alimentos autorizados en CU y planteles metropolitanos con la finalidad de que cumplan con la normatividad.

La relación de establecimientos a los que la Comisión de Alimentos otorgó reconocimientos en el 2005, por haber obtenido calificaciones de 8.5 o superiores es la siguiente:

PROGRAMA DE RECONOCIMIENTOS			
CAMPUS C.U.		FES ACATLÁN	
Anexo de Ingeniería	Cafetería y Barra 1	Zona Cultural	Cafetería
DGOSE	Barra 1 y 2	Leyes	Barra
Campos deportivos	Barra	Servicios Escolares	Barra
Diseño Industrial	Cafetería	Estadonamientos	Cafetería
Fac. de Arquitectura	Cafetería, barras 1 y 2		
Fac. de Ciencias Políticas	Barra 1	FES CUAUTITLÁN CAMPO 4	
Fac. de Contaduría	Barra 1	Administración	Barra
Fac. de Derecho	Barra 1, 2, 3, 6 y 7	Paradero	Barra 1 y 2
Fac. de Filosofía	Cafetería y Barra 1		
Fac. de Ingeniería	Barra	FES IZTACALA	
Fac. de Medicina	Barra 3	Investigaciones	Barra
Fac. de Odontología	Cafetería y barra	Campos deportivos	Barra
Fac. de Química	Cafetería		
Fac. de Química "D"	Barra	FES ZARAGOZA	
Fac. de Veterinaria	Barra	Campo 1	Cafetería
Inst. de Biomédicas	Barra		
Inst. de Física	Barra	Escuela Nacional Preparatoria	
Inst. de Geología	Barra	Plantel 4	Barra
Inst. de Inv. Antropológicas	Barra	Plantel 5	Barra 1 y 2
Posgrado de Contaduría	Barra	Plantel 8	Barra
Sala Covarrubias	Cafetería	Plantel 9	Barra
UNIVERSUM	Cafetería		
		Colegio de Ciencias y Humanidades	
ENEO	Barra	Plantel Oriente	Barra B
		Plantel Oriente	Barra I
ENAP	Barra I	Plantel Oriente	Barra M

