



**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS**

## **DECANATO NOTICIAS**

ENERO 3 de 2014. Año, 5 N° 1

### Administración profesional y mejores instalaciones para el casino.



Con el objeto de profesionalizar la administración del casino y contar con una oferta de dietas que cumplan con los requerimientos nutricionales, el año 2013, se contrató a la nutricionista Srta., Natalia Escobar.

Adicionalmente, se realizaron inversiones por \$ 29,5 millones para dotar de mejores comodidades para los usuarios y mejorar la cadena de frío de los alimentos.



Además, con el fin de cumplir con lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos:

1. Se realiza el cambio de piso completo del área de producción.
2. Compra de dos congeladores horizontales y un refrigerador y reparación de otro refrigerador, lo que permitirá mantener la cadena de frío.
3. Compra de un mesón refrigerado para el área de preparación de sandwich.



4. Adquisición de insumos de protección personal: zapatos de seguridad, afilador de cuchillos, guantes anti corte, guantes anti calóricos y antiparras.

5. Renovación del mobiliario completo del comedor, adquiriendo 110 mesas y 440 sillas.

6. Adquisición de mantelería y vajilla para los eventos solicitados durante el año.