	MODELO DE FORMACIÓN DE PROCESOS Y VALORES CRISTIANOS		Código GEC-PT-003
	PROTOCOLO INSTITUCIONAL CAFETERÍA ESCOLAR		
	Versión 2.0	Fecha última actualización 11/12/ 2017	Página 1 de 7


PROTOCOLO: CAFETERÍA ESCOLAR

1. INTRODUCCION

A partir del siguiente documento se establecen parámetros para el adecuado y correcto funcionamiento de los espacios destinados para el servicio en la Cafetería Escolar, al interior en la preparación, manipulación, almacenamiento y en general comercialización de alimentos, al exterior la creación de un ambiente seguro, ordenado y que promueva buenos hábitos en los estudiantes, generando un ambiente armónico.

2. MARCO LEGAL

- 2.1 Ley 9 de 1979, Código Sanitario Nacional, es un compendio de normas sanitarias para la protección de la salud humana.
- 2.2 Resolución 2154 de agosto 02 de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- 2.3 Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud por medio del cual se reglamentan las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- 2.4 Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la protección Social reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- 2.5 Decreto 4444 de 2005, Ministerio de la Protección Social, reglamenta el permiso sanitario para productos de pequeños empresarios.
- 2.6 Ley 1355 de 2009, Promover una alimentación balanceada ofrecida en programas al interior de los colegios.
- 2.7 Guía alimentaria del ministerio de protección social y el ICBF para mayores de 2 años
- 2.8 Decreto 0666 de 2010 en el cual se establecen las bases para la construcción y ejecución de la estrategia “Alimentación Escolar Balanceada” y se dictan otras disposiciones.
- 2.9 Resolución 2674 de 2013 en el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- 2.10 Guía #50 del Ministerio de Educación Nacional: Modalidades y condiciones de calidad para la educación inicial, **estándar 20** “Actas de visitas conceptos higiénicos sanitarios”, **estándar 21** “Buenas prácticas de manufacturación (BPM)”, **estándar 22** “Plan de saneamiento básico y sus componentes”, **estándar 23** “Acta de visita o concepto higiénico-sanitario favorable y vigente emitido por la autoridad competente”.

	MODELO DE FORMACIÓN DE PROCESOS Y VALORES CRISTIANOS		Código GEC-PT-003
	PROTOCOLO INSTITUCIONAL CAFETERÍA ESCOLAR		
	Versión 2.0	Fecha última actualización 11/12/ 2017	Página 2 de 7

- 2.11 Resolución 1111 del 27 de marzo de 2017, por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes.
- 2.12 Mínimos estándares implementados del Sistema de Gestión de Calidad Norma ISO 9001.
- 2.13 Plan de mejoramiento Institucional Guía 34 del Ministerio de Educación Nacional, Administración de servicios complementarios.

3. OBJETIVO

Desarrollar e implementar un protocolo que permita direccionar el seguimiento y cumplimiento de las exigencias establecidas por ley acerca de los controles que deben tener los procesos de preparación, manipulación, almacenamiento y comercialización de alimentos en la cafetería escolar del Colegio Americano de Cali, como parte fundamental en el bienestar y la salud de la Comunidad Educativa o de quien haga uso de ella.

4. ALCANCE

Inicia desde el vínculo del contratista encargado de prestar el servicio de cafetería escolar del Colegio Americano de Cali, involucrando a los diferentes entes que participan en la cadena de suministro y elaboración de los alimentos, hasta el consumo por parte de la Comunidad Educativa y demás personas que hagan uso de la misma.

5. PLANTEAMIENTO

5.1 RESPONSABILIDADES:


- a. La administración de la Cafetería Escolar y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir con la normatividad legal vigente.
- b. El Colegio Americano de Cali, comprometido con el bienestar y la salud de quienes lo integran, será responsable de todas las labores de inspección y auditorías que permitan dar cumplimiento a los requisitos vigentes por parte de la Cafetería Escolar.

5.2 CONDICIONES BÁSICAS.

Atendiendo a lo estipulado en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, se relacionan las siguientes condiciones básicas que son de cumplimiento obligatorio por parte de la Administración de la Cafetería Escolar:

5.2.1 Instalaciones:

- a. La cafetería en sus alrededores se mantendrá limpia, libre de acumulación de basuras, deben tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.


	MODELO DE FORMACIÓN DE PROCESOS Y VALORES CRISTIANOS		Código	GEC-PT-003
	PROTOCOLO INSTITUCIONAL CAFETERÍA ESCOLAR			
	Versión 2.0	Fecha última actualización 11/12/ 2017	Página 3 de 7	

- b. En las áreas de elaboración las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
- c. Las uniones entre paredes, pisos y techos, deben estar selladas, tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.
- d. Las puertas, ventanas que comunican con el ambiente exterior, deben estar protegidas y provistas de malla anti-insectos y/o roedores, evitando así el contacto con los alimentos.
- e. Se debe realizar el procedimiento adecuado de desinfección en las zonas donde se efectuó la manipulación de los alimentos.
- f. La Cafetería debe establecer un programa de limpieza y desinfección para todas y cada una de las áreas involucradas en la prestación del servicio.
- g. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- h. La edificación debe contar con el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.
- i. La bodega de almacenamiento debe permanecer organizada, limpia y con niveles óptimos de humedad, con la protección que impida la presencia de plagas.
- j. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes definidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de la Protección Social.
- k. Garantizar una correcta señalización del lavamanos para uso del personal manipulador de alimentos, asegurando su correcto uso para limpieza y desinfección del personal, suministrando además los implementos de lavado como jabón y toallas.
- l. Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de alimentos dependerán del tipo del alimento, materia prima o insumo. Todos ellos deben estar instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.
- m. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y la ausencia de óxido.
- n. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

5.2.2 Prácticas higiénicas y medidas de protección:

Toda persona que trabaje directamente en la manipulación de alimentos, debe llevar a cabo las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal.
- b. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza. Garantizando además la ausencia de botones y de bolsillos ubicados por encima de la cintura.
- c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que se retire y regrese al área designada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese estar contaminado.
- d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro u otro medio efectivo.
- e. Usar protector de boca en todo momento.

	MODELO DE FORMACIÓN DE PROCESOS Y VALORES CRISTIANOS		Código	GEC-PT-003
	PROTOCOLO INSTITUCIONAL CAFETERÍA ESCOLAR			
	Versión 2.0	Fecha última actualización 11/12/ 2017	Página 4 de 7	

- f. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- g. No se permite la utilización de anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

5.2.3 Personal manipulador de alimentos:


- a. El personal que manipula los alimentos debe tener una actitud responsable al realizar el proceso, practicando reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, higiene personal, vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de los alimentos.
- b. El personal debe contar con un reconocimiento médico antes de desempeñar sus funciones, por lo menos dos veces al año.
- c. Los involucrados en la preparación de los alimentos, deben contar con su respectivo certificado vigente de manipulación de alimentos.
- d. Efectuar el lavado de las manos siempre antes de tocar los alimentos y luego de cualquier situación o cambio de actividad que implique que éstas se hayan contaminado; éste hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudos y después tener que tocar otros alimentos o superficies, luego de utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo, de estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar basura y otros agentes contaminantes.

5.2.4 Disposición de residuos y desechos:

- a. Contar con un programa de reciclaje articulado con la ruta establecida por el Colegio.
- b. Los aceites y grasas no deben disponerse o verterse en el sistema de desagüe o alcantarillado; aquí se almacenan para ser entregados como reciclaje, cumpliendo con los requisitos sanitarios, como medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad de este producto alimenticio.
- c. La administración de la cafetería escolar es la encargada de realizar el mantenimiento preventivo y correctivo a las trampas de grasas.
- d. Los residuos sólidos deben ser recogidos frecuentemente y disponerse de manera tal que se evite la proliferación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, de esta manera se contribuye con el mejoramiento ambiental.
- e. La cafetería escolar debe disponer de recipientes apropiados para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos.

5.2.5 Manejo, manipulación y almacenamiento de materias primas:

- a. La recepción de materias primas, insumos y/o alimentos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- b. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
- c. El almacenamiento de los alimentos debe ser el adecuado según el riesgo de contaminación que presenten, asegurando la temperatura adecuada, ausencia de humedad, plagas, suciedad y demás agentes infecciosos.
- d. Los alimentos de alto riesgo de contaminación deben encontrarse separados de los demás alimentos con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- e. Las materias primas conservadas por congelación que requieran ser descongeladas previos al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada y adecuada según el tipo de alimento; no podrán ser re-congeladas, además, se manipularán de manera que se

	MODELO DE FORMACIÓN DE PROCESOS Y VALORES CRISTIANOS		Código	GEC-PT-003
	PROTOCOLO INSTITUCIONAL CAFETERÍA ESCOLAR			
	Versión 2.0	Fecha última actualización 11/12/ 2017	Página 5 de 7	

minimice la contaminación cruzada.

- f. Para el almacenamiento de productos químicos se debe destinar un área específica con su correspondiente señalización. Este sector debe estar bien separado de aquel donde se guardan alimentos y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, con los productos debidamente ordenados y etiquetados.

5.2.6 Rotulado y empaque:

- a. El empaque de los productos e insumos deben encontrarse en buenas condiciones.
- b. Todo empaque debe contar con su respectivo registro sanitario, fecha de vencimiento, ingredientes y lote. Esto con el fin de asegurar la trazabilidad dentro del proceso.
- c. Mantener empaques originales con el fin de proteger los alimentos de eventuales acciones de roedores, insectos o de contaminantes como las bacterias. Si el alimento debe ser retirado de su empaque original, colocarlo en recipientes cubiertos, protegidos y de fácil limpieza.

5.3 REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES.

Existe un vínculo entre educación y nutrición, especialmente la educación como indicador del desarrollo humano, pero la nutrición también hace parte del mejoramiento de la capacidad para aprender.

Para una buena nutrición es necesario que en la cafetería escolar existan alimentos de buena calidad y sabor, que sean agradables al usuario y que cubra las necesidades nutricionales. Entonces la cafetería escolar debe ser un establecimiento que brinde los servicios de alimentación institucional, el cual debe estar dedicado a la plena satisfacción de las necesidades y expectativas de los estudiantes y de las demás personas que utilizan este servicio.


La Cafetería Escolar debe velar por el cubrimiento de las necesidades nutricionales de la comunidad dando cumplimiento a lo definido en el Decreto 0666/2010 de Santiago de Cali, teniendo en cuenta además los lineamientos de la Guía Alimenticia del Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para mayores de 2 años, en la que se establece la alimentación adecuada para los diferentes grupos de edad estructurada en los siguientes grupos alimenticios:

- Cereales, raíces, tubérculos, plátanos.
- Hortalizas, frutas, verduras y leguminosas verdes.
- Frutas.
- Carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales.
- Lácteos y derivados.
- Grasas.
- Azúcares y dulces.

5.4 PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

De acuerdo a los requerimientos y necesidades de los usuarios de la cafetería escolar, se disponen los siguientes lineamientos:

- a. Velar por el aseguramiento de la calidad y el constante mejoramiento del servicio.
- b. Diversificar e incrementar la oferta de alimentos sanos, aportando al proceso de promoción e implementación de buenos hábitos alimenticios¹.
- c. Divulgar la oferta de productos y precios existentes, con el objetivo de que los usuarios

	MODELO DE FORMACIÓN DE PROCESOS Y VALORES CRISTIANOS		Código	GEC-PT-003
	PROTOCOLO INSTITUCIONAL CAFETERÍA ESCOLAR			
	Versión 2.0	Fecha última actualización 11/12/ 2017	Página 6 de 7	


<p>conozcan de antemano que productos pueden comprar y cuales se encuentran al alcance de sus capacidades económicas.</p> <p>d. Promover mediante estrategias efectivas el incentivo, concientización y promoción la cultura de la higiene personal y los buenos hábitos alimenticios entre los usuarios del servicioⁱⁱ.</p> <p>e. Propiciar un ambiente sano y apropiado para la prestación del servicio. Aportando además a mantener el orden y la disciplina durante el tiempo de compra de los estudiantes</p> <p>f. Implementar un buzón de sugerencias con el objetivo de propiciar un canal de comunicación directa con los usuarios del servicio (PQRS-F). Este será administrado por el departamento de Gestión de Calidad de la Institución.</p> <p>g. Dar cumplimiento a los tiempos establecidos por la Institución, para la prestación del servicio.</p> <p>h. Proporcionar un nivel de servicio y logística adecuado para atender al usuario, teniendo en cuenta variables como la demanda, tiempos de espera y atención.</p> <p>i. Dar cumplimiento a las directrices definidas por la Institución en cuanto al manejo y control del horario de atención a proveedores, evitando el contacto con los estudiantes.</p>

6. TERMINOS Y DEFINICIONES

<p>Durante el desarrollo del presente protocolo se tendrán en cuenta los siguientes términos y definiciones establecidos para el tema dentro de la reglamentación aplicada.</p> <p>6.1 ALIMENTOS DE ALTO RIESGO: Son aquellos listos para comer, que, bajo condiciones favorables de temperaturas, tiempo y humedad pueden experimentar el desarrollo de bacterias dañinas.</p> <p>6.2 ALIMENTOS DE BAJO RIESGO: Son aquellos que permanecen a temperatura ambiente y no se echan a perder a menos que su manipulación sea incorrecta.</p> <p>6.3 ROTULADO: etiquetas presentes en los alimentos que proporcionan al consumidor y/o manipulador información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada.</p> <p>6.4 CONTAMINACIÓN CRUZADA: proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud, provenientes de otro tipo de alimentos de diferente tratamiento.</p> <p>6.5 AGENTE CONTAMINANTE: Agente de naturaleza física, química o biológica que, estando presente en el ambiente laboral, puede provocar, en función de las características de exposición al mismo, efectos nocivos en la salud de los trabajadores.</p> <p>6.6 INOCUIDAD ALIMENTARIA: refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos.</p>

ⁱ Proyectos de Investigación: "VIVE PARA SIEMPRE" estudiantes: VALENTINA POLAÑÍA HENAO Y SALOMÉ DUQUE ROJAS. "OISHII COUSINE: COMIDA RÁPIDA SALUDABLE" Estudiante: MARIA CAMILA RIVERA DUQUE.

ⁱⁱ Proyectos de Investigación: "VIVE PARA SIEMPRE" estudiantes: VALENTINA POLAÑÍA HENAO Y SALOMÉ DUQUE ROJAS. "OISHII COUSINE: COMIDA RÁPIDA SALUDABLE" Estudiante: MARIA CAMILA RIVERA DUQUE

	MODELO DE FORMACIÓN DE PROCESOS Y VALORES CRISTIANOS		Código	GEC-PT-003
	PROTOCOLO INSTITUCIONAL CAFETERÍA ESCOLAR			
	Versión 2.0	Fecha última actualización 11/12/ 2017	Página 7 de 7	

7. CONTROL DE CAMBIOS AL DOCUMENTO

Versión del documento	Ítems donde se realiza el cambio	Cambio realizado	Fecha del cambio	Aprobado por:
1.0	Año lectivo	Se quita	11/12/2017	Rectoría
	Marco legal	Se registran los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> • Resolución 2154/2012 – aceites y grasas • Resolución 1111/2017 – SG-SST • Mínimos estándares en la implementación del SGC. Norma ISO 9001 • Plan de mejoramiento Institucional – Guía 34 del MEN 		
	Planteamiento	Se anexan los siguientes palabras y párrafos: Numeral 5.2.1, se anexa el ítem d. Numeral 5.2.4, ítem a, se anexa nuevo. Ítem b, se mejora la redacción, aclarando la responsabilidad de reciclar y garantizar el manejo de los aceites y grasas. Numeral 5.4, en el ítem f, se agrega la palabra de la Institución y el ítem i se anexa nuevo.		

Elaborado:
PAOLA KARINA CERQUERA MORALES Coordinadora Mesa de Convivencia

Revisado:
CÉSAR AUGUSTO AMÚ AGUILAR Coordinador General

Aprobado:
GLORIA ADRIANA ORDÓÑEZ RUIZ Rectora