

UNIVERSIDAD INTERSERRANA DEL ESTADO DE PUEBLA AHUACATLÁN

POLÍTICAS DE CAFETERÍA

PERSONAL DE CAFETERÍA

1. Los prestadores de servicio deben presentarse aseados a trabajar.
2. Usar ropa limpia (incluyendo el calzado), cubrebocas y bata/mandil.
3. Lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.
4. Mantener las uñas cortas, limpias y libres de barniz de uñas.
5. Usar protección que cubra totalmente el cabello, la barba y el bigote. Las redes, cofias, cubrebocas y otros aditamentos deben ser simples y sin adornos.
6. En caso de usar mandiles y guantes se deben lavar y desinfectar, entre una y otra manipulación del producto.
7. Se prohíbe fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y manejo de productos.
8. Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción y manejo de productos.
9. No se deben usar joyas ni adornos: pinzas, aretes, anillos, pulseras y relojes, collares u otros que puedan contaminar el producto. Solamente se permite el uso de broches pequeños y pasadores para sujetar el cabello cuando se usen debajo de una protección.
10. Las cortadas y heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable, evitando entrar al área de proceso cuando éstas se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto y que puedan propiciar contaminación del mismo.
11. Evitar que personas con enfermedades contagiosas, laboren en contacto directo con los productos.
12. Evitar estornudar y toser sobre el producto.
13. Todo el personal que opere en las áreas de producción debe entrenarse en las

buenas prácticas de higiene y sanidad, así como conocer las labores que le toca realizar.

14. Todos los visitantes internos y externos que ingresen a las cafeterías deben cubrir su cabello, barba y bigote, además de usar ropa adecuada antes de entrar a las áreas de proceso que así lo requieran.
15. El comedor debe contar con instalaciones seguras: pisos, puertas, techos, muros, ventanas, vidrios), así como con instalaciones eléctricas (contactos, apagadores y cableado).
16. Los equipos en general, hornos, refrigeradores, planchas etc. deben de estar en condiciones de operación y contar con su mantenimiento correspondiente.
17. Deben contar con señalamientos: área, salida de emergencia, ruta de evacuación, que hacer en caso de sismo e incendio, teléfonos de emergencia (se valora según la ubicación de la cafetería).
18. Deben tener extintor de polvo químico seco y botiquín de primeros auxilios (con material) con sus respectivos señalamientos.

PUNTOS PRÁCTICOS PARA TOMARSE EN CUENTA EN LA CAFETERÍA:

LA ELABORACIÓN

1. El lugar de preparación de los alimentos debe estar limpio
2. Usar utensilios limpios
3. Sin excepción todos los utensilios y equipos que se usen para preparar, servir y almacenar alimentos se deben lavar y desinfectar adecuadamente.
4. Lavar siempre las superficies de trabajo antes y después de ser utilizados, especialmente cuando se han usado para preparar alimentos crudos y luego se usarán en la preparación de alimentos cocinados.
5. El lugar donde se guarda los equipos y utensilios debe de estar limpio y protegido de todas las fuentes de contaminación.
6. Recuerde siempre de no tocar las superficies que entraran en contacto con los alimentos.
7. Lave todos los alimentos que se utilizarán en la preparación, de acuerdo a sus características.
8. Lave y desinfecte los alimentos que se consumen crudos: Lechuga, repollo etc., dejar desinfectar en agua, agregar 5 gotas de cloro durante 5 a 10 minutos.

Enjuagar la lechuga bien bajo el chorro de agua potable (de botellón).

9. Tome adecuadamente vasos (tercio inferior) tenedores cuchillos y cucharas (por el mango) para no contaminarlos.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE (calidad-cantidad)

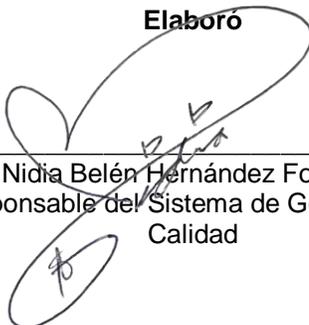
- **La alimentación saludable debe incluir:** Granos, vegetales, frutas, huevos, leche y derivados, carnes, pescado y mariscos, grasas, aceites y azúcar.
- **La alimentación sana debe ser de acuerdo:** Edad, sexo, actividad física, crecimiento, condición especial.
- **La alimentación segura indica:** Alimentos que no estén contaminados con microbios como bacterias, parásitos y que no contengan sustancias tóxicas.

NOTA: Cada comensal es responsable de su selección de alimentos.

SOBRE LA VENTA

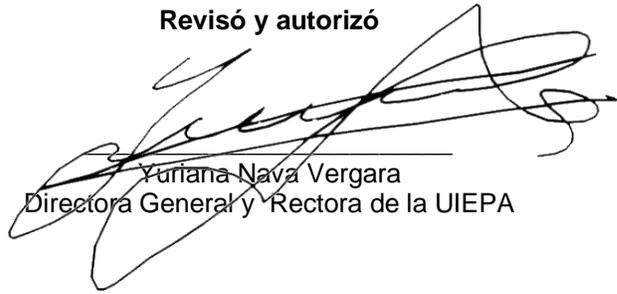
1. Para servir alimentos y cobrar el dinero no deberán ser la misma persona.
2. Evite la presencia de cualquier tipo de animal en la cafetería escolar.
3. Todos los alimentos deben estar cubiertos y protegidos higiénicamente.
4. Organizar a las y los comensales con la finalidad de evitar su acumulación y confusión en la entrega de alimentos.
5. Las y los comensales no están condicionados a adquirir todos sus alimentos y/o consumibles (servilletas, vasos, cucharas etc.) dentro de la cafetería.
6. No hacer distinción entre el personal y el alumnado ya que se entenderá como un acto de discriminación.

Elaboró



Nidia Belén Hernández Fonseca
Responsable del Sistema de Gestión de la
Calidad

Revisó y autorizó



Yuriana Nava Vergara
Directora General y Rectora de la UIEPA

Ahuacatlán Pue, a 18 de marzo de 2022