



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

ANTECEDENTES

El Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Ministerio de Educación (MINEDUC), con fecha 3 de abril de 2014, expiden el Acuerdo Interministerial N° 0005-14 a través del cual se expide el Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, con el propósito de promover una cultura alimentaria y nutricional en todo su contexto, tendiente a garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado y promoción de la salud de niños, niñas y adolescentes.

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar lineamientos que faciliten la correcta aplicación del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer las condiciones higiénicas y sanitarias para el funcionamiento de los bares escolares del Sistema Nacional de Educación, a fin de que se preparen y se expendan alimentos inocuos y se eviten enfermedades alimentarias.

Promover una cultura alimentaria nutricional saludable, tendiente a mejorar las condiciones de salud y nutrición de la comunidad educativa.

ALCANCE

El presente instructivo de regulación sobre utilización de plásticos de un solo uso en la Unidad Educativa Particular "Rosa de Jesús Cordero", es de aplicación a toda la comunidad educativa.

JUSTIFICATIVO

El Ministerio de Educación y de Salud Pública del Ecuador considera que es de suma importancia la creación de manuales o procedimientos de estandarización de procesos de manejo y funcionamiento de bares. Es por ello que la Unidad Rosa de Jesús Cordero en base a la constitución de la República del Ecuador, en el Título II, Capítulo II,



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

hace referencia a los derechos del Buen Vivir, y el Art. 13 ordena que: “las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” ;Establece el presente procedimiento con la finalidad de cumplir y colaborar con el correcto desarrollo integral de nuestras estudiantes.

GENERALIDADES

1. DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

El permiso de funcionamiento se obtendrá de manera automatizada a través de la página web: www.controlsanitario.gob.ec

Para la obtención del permiso de funcionamiento los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares deben cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

2. CONDICIONES FÍSICAS, HIGIÉNICAS Y SANITARIAS

El bar escolar es un espacio físico apropiado para la preparación y expendio de alimentos y bebidas saludables, el cual debe cumplir con lo establecido en el Capítulo II Caracterización de los bares escolares del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.

3. INFRAESTRUCTURA FÍSICA

La infraestructura, deben incluir los sanitarios y lavabos del bar escolar, deberán ejecutarlo de acuerdo con los procedimientos administrativos establecidos para este fin.

4. ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

Esta área debe tener las siguientes características:

- Facilidad para la limpieza.
- Fácil acceso.
- Funcionalidad para una adecuada aplicación del método de rotación PEPS (Lo primero que entra lo primero que sale) y evitar la caducidad de los productos.



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

5. ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Los mesones debe ser de un material resistente de fácil limpieza.
- Correcta manipulación de alimentos.
- Adecuado manejo de desechos.
- Pisos y paredes limpios.

6. ÁREA DE SANITARIOS

En caso de contar con servicios higiénicos dentro del bar escolar comedor, estos deberán estar alejados del área de preparación de alimentos y deberán disponer de lo siguiente:

- Lavamanos.
- Inodoro y/o urinario, cuando corresponda.
- Dispensador de pared con jabón líquido.
- Dispensador de antiséptico dentro o fuera de las instalaciones sanitarias.
- Equipos automáticos en funcionamiento o toallas desechables para el secado de manos. Dispensador provisto con papel higiénico.
- Basurero con funda plástica.
- Provisión permanente de agua, ya sea agua potable, tratada, entubada o conectada a la red pública.
- Energía eléctrica.
- Sistema de alcantarillado o desagües funcionales que permitan el flujo normal del agua hacia la alcantarilla o al colector principal.

Además, el bar escolar debe contar con lo siguiente:

- Plan de control de plagas y un registro de verificación de la ejecución de dicha actividad. Registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, con la siguiente información: nombre del área, fecha de la limpieza y desinfección, responsable de la limpieza y desinfección y firma.
- Registro de limpieza y desinfección de equipos con la siguiente información: nombre del equipo, fecha de la limpieza y desinfección, responsable de la



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

limpieza y desinfección y firma. Documento que avale el mantenimiento efectuado a los equipos (semi industriales) en el caso de contar con ellos.

- Plan de manejo de desechos en el que se contemple un área de disposición final para los mismos.

7. PERSONAL QUE TRABAJA EN EL BAR ESCOLAR

Antes del ejercicio de su actividad, todo el personal que labora en el bar escolar deberá contar con el certificado de salud vigente. La instancia autorizada por el Ministerio de Salud Pública para la emisión del certificado de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición es el Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional (SECAP).

La capacitación en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición (virtual o presencial), tendrá una duración de 30 horas y será debidamente evaluada para obtener el certificado correspondiente

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Higiene de las manos

El manipulador de alimentos deberá cumplir con el siguiente procedimiento para el lavado de manos:

- Mojar las manos y brazos hasta los codos y aplicar el jabón.
- Escobillar las uñas por un tiempo prudente.
- Restregar las manos hasta formar espuma.
- Enjuagar las manos con agua, hasta retirar el jabón.
- Repetir el proceso si las manos no están completamente limpias.
- Secar las manos con toallas de papel.
- Arrojar el papel al basurero.

Higiene de las áreas

Los pasos que se deben seguir para la limpieza y desinfección de áreas son los siguientes:

- Retirar la suciedad gruesa.
- Aplicar detergentes o desengrasante.



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

- Acción mecánica con esponjas metálicas y guantes.
- Enjuagar.
- Desinfectar.
- Enjuagar.
- Secar.

Higiene de los alimentos

Para la desinfección de frutas y verduras, aplicar lo siguiente:

- Limpieza inicial.- consiste en retirar lo no utilizable (ramas, hojas, etc).
- Lavar con agua segura. Sumergir en solución satizante por el tiempo sugerido en el envase.
- Secar al ambiente sobre una superficie limpia.

HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Higiene de la mantelería

La mantelería utilizada debe lavarse y plancharse, estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza, debe almacenarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de fuentes de contaminación.

- Equipos Limpieza** inicial de los equipos de uso con agua y detergente grado alimenticio, aplicando instrucciones detalladas en el envase.
Desinfección con solución sanitizante.
Secar y guardar.
- Utensilios Desinfección** de utensilios debe aplicar lo siguiente:
Remojo previo en agua segura, de 5 a 10 minutos.
Sumergir en detergente para vajilla.
Enjuagar hasta completa limpieza.
Secar y almacenar en una porta vajilla con tapa.

9. DESECHOS SÓLIDOS

Se deberá retirar los desechos sólidos cuantas veces sea necesario de los recipientes de basura que están dentro de las zonas de trabajo. El recipiente de basura deberá ser



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

de pedal, con tapa y funda plástica. El área de disposición final de desechos sólidos deberá ser restringida y permitir una fácil limpieza.

En el Tiempo destinado para recreo de los estudiantes se debe promover un comida saludable y ligera (refrigerio).

Se debe ofertar agua segura apta para el consumo humano de forma gratuita y promoverla como la bebida de preferencia.

Proporcionar refrigerios saludables compuestos por alimentos naturales (frutas, cereales integrales, hortalizas, etc), según recomienda la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

El refrigerio debe enmarcarse dentro de la alimentación habitual, es decir, debe consumirse entre comidas (media mañana y media tarde).

El refrigerio debe combinar un alimento de cada grupo: Grupo 1: Frutas y verduras Grupo 2: Cereales, tubérculos y plátanos Grupo 3: Leguminosas y alimentos de origen animal

Por ejemplo, un refrigerio saludable a media mañana puede estar constituido por una fruta, un sanduche de queso y agua.

10. CONSIDERACIONES NUTRICIONALES

Se debe dar cumplimiento a lo expresado en el Capítulo III del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, además se debe considerar lo siguiente:

Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

Gráfico 1: Grupo de alimentos



Fuente: Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Salud. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. México 2010.

Las preparaciones que se ofrecen en el refrigerio o colación escolar deben cubrir el 10% del requerimiento nutricional para los niños de Educación Inicial (3 a 4 años) y el 15% para los estudiantes de Educación Básica y Bachillerato como se describe en el siguiente cuadro:

Cuadro 1: Requerimientos nutricionales de niños/as y adolescentes

Edad en años	Energía (Kcal)		Proteína (gramos)		Grasa (gramos)		Carbohidratos (gramos)	
	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio
3 a 4	1.252	125	47	4,7	41,7	4,2	172,2	17,2
5 a 9	1.631	244,7	48,9	7,3	54,4	8,2	224,3	33,6
10 a 18	2.764,3	414,6	82,9	12,4	92,1	13,8	386,1	57

Fuente: Human Energy Requirements: Report of a joint FAO/UNU Expert consultation 2001

Las porciones que se ofrecen en el bar escolar deben ser acordes con la edad del consumidor. A continuación se detalla el tamaño de las porciones según los grupos de alimentos.



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

11. Rotulación y etiquetado nutricional de los alimentos procesados

Todos los alimentos y bebidas procesados tienen una etiqueta impresa con información general y nutricional del producto. Es fundamental verificar la siguiente información:

- Registro sanitario.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Sistema gráfico.
- Sistema gráfico

Los alimentos procesados ofertados en el bar escolar deben cumplir con lo señalado en la tabla de indicadores de contenidos de componentes, establecido en el artículo 10 del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, para lo cual se deberá revisar que la etiqueta cuente con el sistema gráfico, recordando que se pueden expender los alimentos que contengan bajo (color verde) y mediano (color amarillo) contenido de nutrientes (sal, azúcar y grasa).

12. Aspectos nutricionales de alimentos y bebidas preparadas en los bares escolares

Para los alimentos y bebidas que se preparen en los bares escolares, el comité institucional de bares escolares conformado por: Rector(a) o Director/a de la institución educativa, quien lo presidirá; un docente de la institución educativa con formación académica en relación con el tema; un delegado de los padres de familia o representantes legales de los estudiantes que forme parte del Gobierno Escolar; y, Presidente del Consejo Estudiantil o su delegado deberán aprobar quimestralmente los menús, productos y preparaciones que se expenderán en el bar escolar (Art. 49, literal j), del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, considerando la cantidad de nutrientes, el valor nutricional de los alimentos, las costumbres alimentarias, la frecuencia de elaboración, los productos de temporada (disponibilidad), variedad, los precios y el tamaño de las porciones.



Procedimiento para el control de los Bares Escolares

2018-2019

El objetivo de aprobar quimestralmente los menús, los productos y las preparaciones que se expenden en el bar escolar es asegurar la selección, la oferta y la promoción de alimentos saludables con el fin de prevenir problemas de malnutrición como: sobrepeso, obesidad, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y las relacionadas con la diabetes mellitus tipo 2.

ELABORADO POR: Coordinadora de Bares y refrigerios escolares	REVISADO POR: Inspección General	APROBADO POR: Rectorado
Ing. Andrea Sánchez	Dra. María Victoria Palacios	Hna. Maribel Silva Carrasco
Firma:	Firma:	Firma:
Fecha: 22/10/2018	Fecha: 24/10/2018	Fecha: 05/11/2018