



Instituto Politécnico Nacional

Gaceta

Politécnica

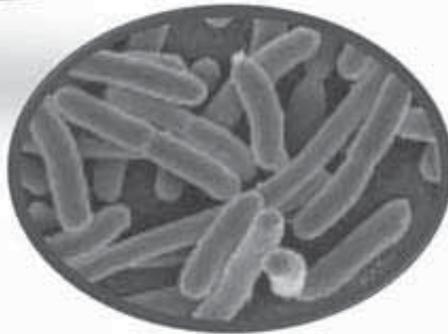
15 DE OCTUBRE DE 2011

NÚMERO EXTRAORDINARIO 890 BIS

ISSN 0061-3848 AÑO XLVIII VOL. 14

LINEAMIENTOS

para la Evaluación de Control Sanitario y Operativo de los Servicios de Alimentación en el Instituto Politécnico Nacional



DIRECTORIO

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

Yoloxóchitl Bustamante Díez
Directora General

Juan Manuel Cantú Vázquez
Secretario General

Daffny J. Rosado Moreno
Secretario Académico

Jaime Álvarez Gallegos
Secretario de Investigación y Posgrado

Óscar Jorge Súchil Villegas
Secretario de Extensión e Integración Social

Ernesto Mercado Escutia
Secretario de Servicios Educativos

Fernando Arellano Calderón
Secretario de Gestión Estratégica

Emma Frida Galicia Haro
Secretaria de Administración

Cuauhtémoc Acosta Díaz
**Secretario Ejecutivo de la Comisión de Operación
y Fomento de Actividades Académicas**

Salvador Silva Ruvalcaba
**Secretario Ejecutivo del Patronato
de Obras e Instalaciones**

Adriana Campos López
Abogada General

Jesús Ávila Galinzoga
Presidente del Decanato

José Arnulfo Domínguez Cordero
Coordinador de Comunicación Social

GACETA POLITÉCNICA ÓRGANO INFORMATIVO OFICIAL DEL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

Martha Herrera y Gabriela Díaz
Coordinación Editorial

Luis A. Rodríguez
Jefe de Diseño

César Gómez
Jefe de Servicios Administrativos

Zenaida Alzaga, Angela Félix, Octavio Grijalva,
Felisa Guzmán, Araceli López, Ricardo Mandujano,
María Guadalupe Morales, Georgina Pacheco,
Cristian Roa, Mónica Villanueva
Colaboradores

Rodrigo Huitrón
Diseño

Oficinas

Dirección General: Coordinación de Comunicación Social
Teléfono 5729 6000 extensiones 50041 y 50039

Licitud de título No. 3302, Licitud de contenido No. 2903
Permiso de circulación 07607888 del 13 de julio de 1988

Impreso en La Buena Estrella Ediciones, S.A. de C.V.,
Amado Nervo 53-C, Col. Moderna, Deleg. Benito Juárez, México, D.F.

CONTENIDO

Gaceta Politécnica Número Extraordinario 890 Bis del 15 de octubre de 2011

- 3 LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE CONTROL
SANITARIO Y OPERATIVO DE LOS SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN EL INSTITUTO POLITÉCNICO
NACIONAL
- 4 INTRODUCCIÓN
- 4 1. OBJETIVOS
- 4 2. ALCANCE
- 5 3. MARCO JURÍDICO
- 5 4. DEFINICIONES
- 6 5. ASPECTOS ESPECÍFICOS
DE LA SUPERVISIÓN SANITARIA
- 7 6. ASPECTOS A EVALUAR
DURANTE LA SUPERVISIÓN SANITARIA



LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE CONTROL SANITARIO Y OPERATIVO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN EL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

Ernesto Mercado Escutia, secretario de Servicios Educativos del Instituto Politécnico Nacional, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1 a 4, fracción IX, 7 y 18, fracciones VII y VIII, de la Ley Orgánica de esta casa de estudios; 1 a 4, 7, 8 y 16o, fracción VIII, de su Reglamento Interno, y 17, fracciones II y XV, y 21, fracción XIII, de su Reglamento Orgánico, y

CONSIDERANDO

Que de conformidad con lo dispuesto por la Ley Orgánica del Instituto Politécnico Nacional y su Reglamento Interno, esta casa de estudios es una Institución Educativa del Estado, que asume la naturaleza de órgano desconcentrado de la Secretaría de Educación Pública.

Que el acuerdo presidencial por el que se aclaran atribuciones del Instituto Politécnico Nacional, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 10 de marzo de 2006, señala que esta Institución Educativa del Estado se rige por su propia Ley Orgánica, sus normas internas y las demás disposiciones jurídicas aplicables.

Que de conformidad con los Lineamientos para el otorgamiento o revocación de permisos a terceros para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el Instituto, es necesario actualizar el sistema de evaluación y control sanitario de los servicios de alimentación en el Instituto, con la finalidad de garantizar que los prestadores de servicios cumplan con la obligación de brindar un servicio de calidad e higiene.

Que es necesario implementar buenas prácticas de higiene en la comunidad politécnica con la finalidad de evitar la contaminación y vigilar que los prestadores de servicios ofrezcan menús de alto valor nutricional para preservar la salud.

Que es necesario contar con un instrumento de aplicación general para los prestadores de servicios de alimentación ubicados en las instalaciones del Instituto, que regule la evaluación del control sanitario y operativo de los servicios que otorgan. Por lo que he tenido a bien expedir los siguientes:

LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE CONTROL SANITARIO Y OPERATIVO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN EL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

Artículo Único. Se expiden los Lineamientos para la Evaluación de Control Sanitario y Operativo de los Servicios de Alimentación en el Instituto Politécnico Nacional.

TRANSITORIOS

Primero. Los presentes Lineamientos entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en la *Gaceta Politécnica*.

Segundo. Se dejan sin efectos todas las disposiciones que se opongan a los presentes Lineamientos.

Tercero. La aplicación de los presentes Lineamientos le corresponde a la Secretaría de Servicios Educativos y la Dirección de Servicios Estudiantiles.

Dado en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los 20 días del mes de septiembre de 2011

“LA TÉCNICA AL SERVICIO DE LA PATRIA”



ING. ERNESTO MERCADO ESCUTIA
Secretario de Servicios Educativos

LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE CONTROL SANITARIO Y OPERATIVO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN EL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

INTRODUCCIÓN

De conformidad con lo establecido en los “Lineamientos para el otorgamiento o revocación de permisos a terceros para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el Instituto Politécnico Nacional”, es obligación de las dependencias politécnicas realizar inspecciones sanitarias que garanticen que la prestación de servicio se está llevando a cabo bajo las más estrictas normas de seguridad e higiene.

Para el cumplimiento de dicha obligación, la Secretaría de Servicios Educativos, a través de la Dirección de Servicios Estudiantiles, coordinará la realización de dichas inspecciones, así como su evaluación, de conformidad con lo establecido en los presentes Lineamientos.

Lo anterior, con el propósito fundamental de verificar que la alimentación que consumen principalmente los estudiantes es la más adecuada para su desarrollo integral y mejor desempeño académico. Por ello, es imperante evaluar que los servicios de alimentación que se prestan en las cafeterías cuenten con menús nutritivos y que operen bajo las más estrictas normas de seguridad e higiene, con la finalidad de evitar las enfermedades gastrointestinales ocasionadas por la contaminación de los alimentos.

Adicionalmente se estima necesario facilitar a la comunidad politécnica lugares que ofrezcan opciones saludables para integrar una dieta correcta, adecuada a su cultura, costumbres, necesidades y posibilidades económicas, que le permita desempeñar sus actividades académicas y personales en mejores condiciones físicas.

1. OBJETIVOS

Los presentes Lineamientos tienen como objetivos los siguientes:

- 1.1 Actualizar el sistema de evaluación y control, a fin de garantizar que los prestadores de servicios cumplan con la obligación de brindar un servicio bajo las más estrictas normas de seguridad e higiene y que los productos y servicios que ofrezcan sean de la mejor calidad, tal como se estipula en los “Lineamientos para el otorgamiento o revocación de permisos a terceros para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el Instituto Politécnico Nacional”.
- 1.2 Supervisar que los procesos que se realizan en los servicios de alimentación del Instituto para la recepción, almacenamiento, elaboración y conservación de alimentos y bebidas, se implementen buenas prácticas de higiene, a fin de evitar la contaminación y con ello preservar la salud de la comunidad politécnica.
- 1.3 Vigilar que los prestadores de servicios ofrezcan menús con alto valor nutricional y bajo nivel calórico, a efecto de combatir el sobrepeso y la obesidad considerados como principales problemas de salud pública.

2. ALCANCE

Los presentes Lineamientos para la evaluación del control sanitario y operativo de las cafeterías del Instituto Politécnico Nacional son de aplicación general para los prestadores de servicios de alimentación ubicados en las instalaciones del Instituto Politécnico Nacional.

3. MARCO JURÍDICO

- **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**
Diario Oficial de la Federación (DOF), 5 de febrero de 1917.
Última reforma, DOF del 17 de agosto de 2011.
- **Ley General de Educación**
DOF, 13 de julio de 1993. Última reforma, DOF del 21 de junio de 2011.
- **Ley General de Salud**
DOF, 7 de febrero de 1984. Última reforma, DOF del 10 de junio de 2011.
- **Ley Orgánica del Instituto Politécnico Nacional**
DOF, 29 de diciembre de 1981. Fe de erratas, DOF del 28 de mayo de 1982.
- **Reglamento Interno del Instituto Politécnico Nacional**
Gaceta Politécnica (GP), 30 de noviembre de 1998, Número Extraordinario. Última reforma, GP del 31 de julio de 2004, Número 599.
- **Reglamento Orgánico del Instituto Politécnico Nacional**
GP, 1 de septiembre de 2009, Número Extraordinario 747. Última reforma, GP del 29 de abril de 2011, Número Extraordinario 855 Bis.
- **Manual de Organización General del Instituto Politécnico Nacional**
GP, 30 de noviembre de 2006, Número Extraordinario 645.
- **Programa Sectorial de Salud 2007-2012**
DOF, 17 de enero de 2008.
- **Au erdo p r el q ue se establ e n l s c riterios p a r a o r -
gar o revocar permisos a terceros para el uso, aprove-
chamiento o explotación temporal de espacios físicos en el
Instituto Politécnico Nacional**
GP, 17 de agosto de 2010, Número Extraordinario 804.
- **Lineamientos para el otorgamiento o revocación de permisos
a terceros para el uso, aprovechamiento o explotación tem-
poral de espacios físicos en el Instituto Politécnico Nacional**
GP, 17 de agosto de 2010, Número Extraordinario 804.
- **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA-1-2009, “Prácticas
de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o su-
plementos alimenticios”**
DOF, 1 de marzo de 2010.

4. DEFINICIONES

Para los efectos de lo establecido en los presentes Lineamientos se entenderá por:

Alimentación adecuada: A la dieta, que de acuerdo con los co-
nocimientos reconocidos en la materia, cumple con las necesidades
específicas de las diferentes etapas de la vida, promueve el crecimen-
to y el desarrollo adecuados y permite conservar o alcanzar el peso
esperado para la talla, previniendo el desarrollo de enfermedades.

Alimentos: A las materias primas e insumos que son utilizados en
la elaboración de los menús, cuyo consumo en cantidades y formas
habituales es inocuo y atractivo a los sentidos.

Área de producción o elaboración de alimentos: Sitio en donde se
realizan las operaciones para la transformación de materias primas
e insumos para la obtención de los alimentos.

Comensal: Persona que acude a las cafeterías a consumir los alimentos.

Conservación: Acción de mantener un producto alimenticio en buen
estado, guardándolo cuidadosamente, para que no pierda sus carac-
terísticas a través del tiempo.

Contaminación: Presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o
microorganismos en cantidades que rebasen los límites permisibles
establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que
representen un riesgo a la salud.

Desinfección: Reducción en el número de microorganismos presen-
tes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel
que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento o bebida.

Dieta correcta: A la que cumple con las siguientes características:

- **Completa.** Que contenga todos los nutrimentos. Se reco-
mienda incluir en cada comida alimentos de los tres grupos.
- **Equilibrada.** Que los nutrimentos guarden las proporciones
apropiadas entre sí.
- **Inocua.** Que su consumo habitual no implique riesgos para
la salud porque está exenta de microorganismos patógenos,
toxinas y contaminantes y se consume con moderación.
- **Suficiente.** Que cubra las necesidades de todos los nutrimen-
tos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena
nutrición y un peso saludable y, en el caso de los niños, que
crezcan y se desarrollen de manera correcta.

- **Variada.** Que incluya diferentes alimentos de cada grupo en las comidas.
- **Adecuada.** Que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.

Elaboración: Transformación de un producto por medio del trabajo para determinado bien de consumo.

Equipo y utensilios: Enseres utilizados para la preparación de alimentos.

Evaluación: Análisis cuantitativo y cualitativo del informe de la supervisión sanitaria.

Higiene: Conjunto de conocimientos y técnicas que se deben aplicar para el control de agentes contaminantes que pueden provocar efectos nocivos a la salud.

Informe de la Inspección: Formato que establece los puntos a revisar en los servicios de alimentación, así como el resultado de la inspección sanitaria.

Inocuidad: Lo que no hace o causa daño a la salud.

Supervisor: Persona designada por la Dirección de Servicios Estudiantiles para la realización de la supervisión sanitaria.

Supervisión Sanitaria: Es el conjunto de actividades dirigidas a la promoción, prevención, tratamiento y control sanitario del ambiente, siendo su principal objetivo mantener las condiciones higiénico sanitarias básicas, que garanticen el mejoramiento continuo de la salud de la población.

Obesidad: A la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo. Se determina la existencia de obesidad en adultos cuando existe un índice de masa corporal mayor de 30. Se debe a la ingestión de energía en cantidades mayores a las que se gastan, acumulándose el exceso en el organismo en forma de grasa.

El plato del bien comer: Guía de alimentación para la población mexicana, que facilita la orientación y puede así fomentar buenos hábitos alimenticios en la población para todos los grupos de edad.

Porciones: Dividir en raciones.

5. ASPECTOS ESPECÍFICOS DE LA SUPERVISIÓN SANITARIA

La Dirección de Servicios Estudiantiles realizará la supervisión sanitaria a los servicios de alimentación que se brindan en las cafeterías, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

- 5.1 La Dirección de Servicios Estudiantiles designará mediante oficio al personal del Departamento de Atención a la Salud encargado de realizar las supervisiones sanitarias.
- 5.2 Las supervisiones sanitarias se realizarán de manera ordinaria cada seis meses, sin previo aviso al prestador del servicio, con el fin de verificar el estado real que guarda el control sanitario y operación del servicio de alimentación. Habrá supervisiones extraordinarias para el caso de verificar el cumplimiento de las acciones de mejora que resulten de la evaluación.
- 5.3 La supervisión sanitaria deberá ser atendida por el encargado o responsable de los servicios de alimentación que se encuentre al momento en que se presente el Supervisor.
- 5.4 El Supervisor deberá ingresar al servicio de alimentación debidamente aseado, con el cabello corto y/o recogido, uñas cortas y sin esmalte, sin joyería en manos, cuello y orejas, portando bata blanca, cubrebocas, cubrezapatos, gorro o cofia que cubra por completo el cabello, guantes desechables suficientes para cambiarlos por área de inspección o cuantas veces sea necesario.
- 5.5 El prestador de servicios deberá garantizar el libre acceso al Supervisor y proporcionarle la información que le sea solicitada durante el desarrollo de la supervisión.
- 5.6 El Supervisor llenará completamente el informe de la supervisión, dando a conocer al prestador de servicios sus observaciones, recomendaciones y acciones de mejora que debe implementar, así como el tiempo que le otorgará para tal efecto, que no deberá de exceder de los 15 días hábiles siguientes.
- 5.7 Al finalizar la supervisión sanitaria, se firmará el informe de dicha supervisión por las personas que en ella intervinieron y se proporcionará copia simple de la misma.

- 5.8 El Supervisor entregará a la Dirección de Servicios Estudiantiles el Informe de la Supervisión, para su análisis y evaluación. Si del análisis resultaran incumplimientos, se procederá a notificar al titular de la dependencia politécnica para que solicite al prestador del servicio la implementación de las acciones correctivas y/o preventivas.
- 5.9 Si el prestador hiciera caso omiso al primer oficio de apercibimiento o bien reincidiera en el incumplimiento de sus obligaciones, el titular de la dependencia politécnica designará a personal bajo su mando, quien en coordinación con la Dirección de Servicios Estudiantiles, procederá a levantar un Acta de Hechos en la que se hagan constar las circunstancias de tiempo, modo, lugar y ocasión.
- Dicha acta se enviará al Consejo Técnico Consultivo Escolar o al Colegio de Profesores, según corresponda, con la finalidad de que se notifique al prestador del servicio el inicio del procedimiento de rescisión del contrato, en términos de lo establecido en los “Lineamientos para el otorgamiento o revocación de permisos a terceros para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el Instituto Politécnico Nacional”.
- ## 6. ASPECTOS A EVALUAR DURANTE LA SUPERVISIÓN SANITARIA
- 6.1 El prestador del servicio deberá organizar el espacio otorgado, a fin de que el servicio de alimentación cuente con las áreas de:
- Recepción de materia prima.
 - Almacenamiento.
 - Lavado y desinfección para equipo y utensilios.
 - Escamoteo.
 - Servicio al comensal.
- 6.2 Las áreas deberán estar ordenadas y limpias para evitar la contaminación en los alimentos y bebidas.
- 6.3 Deberán de efectuarse fumigaciones cada tres meses y exhibir en un lugar visible el certificado vigente correspondiente.
- 6.4 El prestador de servicio de alimentación deberá realizar, por lo menos cada seis meses, un examen bacteriológico para medir que la calidad del agua cumpla con los límites permisibles establecidos en la normatividad vigente para el uso y consumo humano, en caso contrario deberá implementar tratamientos de potabilización.
- 6.5 La limpieza, acomodo, material de fabricación y mantenimiento requerido, respecto de los equipos, utensilios y enseres de cocina, deberá realizarse conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad aplicable en la materia.
- 6.6 Las áreas deberán contar con ventiladores artificiales para evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo, en caso de que no cuenten con ventilación natural.
- 6.7 El almacenamiento debe ser adecuado al tipo de materia prima, alimentos, bebidas y artículos que se manejen y cumplir con las disposiciones de limpieza, desinfección y conservación de alimentos señaladas en la normatividad vigente.
- 6.8 El manejador de alimentos deberá implementar las prácticas sanitarias que estipula la normatividad vigente, para evitar la contaminación en las diferentes etapas para la prestación del servicio: recepción, almacenamiento, elaboración de alimentos y bebidas, servicio al comensal, conservación de alimentos; asimismo, las referidas a la higiene personal.
- 6.9 Todo el personal del servicio deberá realizarse cada seis meses un examen médico general y una desparasitación, cuya constancia avalada por una institución de salud pública estará en poder del responsable del servicio de alimentación.
- 6.10 Se deberá ofrecer por lo menos un menú nutritivo diario por cada tiempo de comida, dicho menú debe estar basado en la guía alimentaria “El Plato del Bien Comer”, de tal forma que contenga elementos de los tres grupos de los alimentos (cereales y tubérculos, frutas y verduras y leguminosas y alimentos de origen animal).
- 6.11 El menú nutritivo del día debe estar publicado en un lugar visible al comensal y el precio al público debe ser accesible a la economía de la comunidad estudiantil y homólogo al establecido en los demás servicios de alimentación del Instituto Politécnico Nacional.

75
Años

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
1936-2011