



Bienestar estudiantil

Ing. Jimmy Candell Soto, MSc.
RECTOR

CONSIDERANDO

- Que,** el Art. 355 de la Carta Suprema, establece que el Estado reconocerá a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los objetivos del régimen de desarrollo y los principios establecidos en la Constitución. Se reconoce a las universidades y escuelas politécnicas el derecho a la autonomía, ejercida y comprendida de manera solidaria y responsable. Dicha autonomía garantiza el ejercicio de la libertad académica y el derecho a la búsqueda de la verdad, sin restricciones; el gobierno y gestión de sí mismas, en consonancia con los principios de alternancia, transparencia y los derechos políticos; y la producción de ciencia, tecnología, cultura y arte;
- Que,** la Ley Orgánica de Educación Superior establece en el Art. 12, en los principios del sistema, que el Sistema de Educación Superior se regirá por los principios de autonomía responsable, cogobierno, igualdad de oportunidades, calidad, pertinencia, integralidad y autodeterminación para la producción del pensamiento y conocimiento en el marco del diálogo de saberes, pensamiento universal y producción científica tecnológica global;
- Que,** el Art. 86 de la LOES determina que las instituciones de educación superior mantendrán una unidad administrativa de Bienestar Estudiantil destinada a promover la orientación vocacional y profesional, facilitar la obtención de créditos, estímulos, ayudas económicas y becas, y ofrecer los servicios asistenciales que se determinen en las normativas de cada institución. Esta unidad, además, se encargará de promover un ambiente de respeto a los derechos y a la integridad física, psicológica y sexual de las y los estudiantes, en un ambiente libre de violencia, y brindará asistencia a quienes demanden por violaciones de estos derechos;
- Que,** la Unidad de Bienestar Estudiantil formulará e implementará políticas, programas y proyectos para la prevención y atención emergente a las víctimas de delitos sexuales, además de presentar, por intermedio de los representantes legales, la denuncia de dichos hechos a las instancias administrativas y judiciales según la Ley;
- Que,** la Unidad de Bienestar Estudiantil implementará programas y proyectos de información y prevención integral del uso de drogas, bebidas alcohólicas, cigarrillos y derivados del tabaco, y coordinará con los organismos competentes para el tratamiento y rehabilitación de las adicciones en el marco del plan nacional sobre drogas;



- Que,** en el Art. 17 *ibidem*, se dictamina el reconocimiento de la autonomía responsable, expresando que el Estado reconoce a las universidades y escuelas politécnicas autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, acorde con los principios establecidos en la Constitución de la República;
- Que,** el Art. 48 del mismo cuerpo legal, establece que el Rector o la Rectora es la primera autoridad ejecutiva de la universidad o escuela politécnica pública o particular, y ejercerá la representación legal, judicial y extrajudicial;
- Que,** el numeral 19 del Art. 13 del Estatuto Orgánico Codificado de la UPSE, establece que son atribuciones y deberes del Rector, dar las disposiciones generales para el normal funcionamiento de la universidad, emitiendo mediante resolución los instructivos o normas que regulen y ordenen las actividades administrativas y docentes de la Institución;
- Que,** el H. Consejo Superior Universitario, en sesión ordinaria celebrada el 20 de abril de 2012, resolvió autorizar al señor Rector para que tome las medidas que considere pertinente en coordinación con los estamentos correspondientes en el campo académico y administrativo, que permitan superar las debilidades y lograr la acreditación institucional y de carreras.

En uso de las atribuciones que me confiere la Constitución de la República, la Ley de Educación Superior y el Estatuto Orgánico Codificado de la UPSE,

RESUELVO

Expedir el presente

INSTRUCTIVO DE NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LOS BARES Y COMEDORES DE LA UPSE

Artículo 1. Objetivos. Son objetivos del presente instructivo:

- a) Asegurar la calidad de los alimentos y bebidas de consumo humano: su adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los comedores y servicios afines.
- b) Establecer los requisitos sanitarios - operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los comedores y servicios afines.
- c) Establecer las condiciones higiénico - sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los comedores y servicios afines.



Bienestar estudiantil

Artículo 2. Aplicación. De acuerdo al Art. 13 del Reglamento del Departamento de Bienestar Estudiantil Universitario aprobado por el Consejo Universitario el 08 de noviembre de 2010, se establece que es el encargado de vigilar el uso y control de bares y comedores de la UPSE.

Artículo 3. Vigilancia sanitaria. La vigilancia sanitaria se sustentará en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, el control de expendios de comida chatarra y el programa de higiene y saneamiento, la misma que será ejercida por personal profesional calificado y capacitado en estos aspectos.

Artículo 4. Ámbito de aplicación. La presente norma tiene aplicación en todos los bares y comedores que prestan sus servicios en la Universidad Estatal Península de Santa Elena, y que celebran contratos de adjudicación y arrendamiento a través de la Dirección Administrativa.

Artículo 5. Uso exclusivo. Los establecimientos destinados a comedores y servicios afines deben ser de uso exclusivo y apropiado para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, de acuerdo a las disposiciones de las normas sanitarias nacionales. Los establecimientos de esta naturaleza que ya vienen funcionando deben adecuarse a lo dispuesto por dichas normas.

Artículo 6. Ubicación e Instalaciones. Los establecimientos destinados al funcionamiento de comedores y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humo, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación. El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios.

Artículo 7. Del extintor. Dentro de las instalaciones deberá existir un extintor de fuegos, el que deberá cumplir con las disposiciones legales para el efecto, y técnicas expedidas por el H. Cuerpo de Bomberos u otras instituciones calificadas para el efecto. El mal uso del extintor de fuegos acarrearía las sanciones civiles y penales que dicte la ley.

Artículo 8. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios deben ser de material lavable, liso, y fáciles de desinfectar y limpiar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan. La localización de los equipos debe ser de fácil acceso. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza.

Artículo 9. De la campana. En los comedores, la cocina debe poseer una campana para la extracción de vapores y olores, la cual debe estar en buen estado de conservación y funcionamiento.

Artículo 10. Limpieza. Cada área del bar y/o restaurante debe tener asignado al personal responsable de su limpieza, incluyendo la de los correspondientes equipos y utensilios.

Artículo 11. Lavado y desinfección de las vajillas. Para el lavado y desinfección de las vajillas deberá seguirse el siguiente procedimiento:

- a) Retirar primero los residuos de comidas.



Bienestar estudiantil

- b) Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- c) Enjuagarlos con agua potable corriente.
- d) Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud.
- e) La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo para el efecto; mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- f) El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.
- g) Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

Artículo 12. Distribución del trabajo. Deben utilizarse los recorridos más cortos posibles evitando que los productos limpios estén cerca de los sucios o de las sobras. Una adecuada organización funcional permitirá reducir los desplazamientos inútiles, así como los riesgos de accidentes.

Artículo 13. De la temperatura del ambiente. La temperatura del ambiente es importante al escoger el área de trabajo, especialmente para evitar los riesgos de contaminación cruzada. Así, se recomienda que la zona para la preparación de platos calientes esté alejado de donde se preparan los platos fríos.

Artículo 14. Manejo higiénico de los alimentos. La higiene será respetada en todas las etapas de manipulación de los alimentos, tomando en cuenta lo siguiente:

- a. La recepción de los alimentos será cuidadosa, verificando el olor y apariencia de lo que se recibe, desechando las que presentan condiciones riesgosas. Cuidar de su disposición, transporte y almacenamiento.
- b. Al comienzo de la preparación, los productos serán adecuadamente lavados, uno por uno. En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin cocción previa, es indispensable su desinfección para reducir la carga microbiana presente. Deben emplearse utensilios exclusivos para el pelado y cortado, evitando usar en los cocidos aquellos empleados en alimentos crudos.
- c. Los utensilios usados en el cocimiento, deben estar debidamente lavados y desinfectados. Las temperaturas y tiempo de cocción deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos. La grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse ante evidente cambio de color, sabor u olor (no se reutilizará el aceite que haya

- quedado del día anterior). Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla u otras fuentes, se deberán emplear utensilios que no se volverán a introducir si previamente no se lavan.
- d. En el servido se emplearán utensilios exclusivos, previo lavado y desinfectado. La persona que sirve a los comensales debe observar rigurosa higiene personal, en especial en las manos. Por ningún motivo la persona que sirve el alimento debe tomar dinero al mismo tiempo.
 - e. Las sobras serán retiradas a la mayor brevedad posible, y llevadas a su disposición final alejada de la cocina, depositada y tapada.
 - f. En el caso de los bares, observar mucho cuidado al momento de servir los snacks, bebidas y bocaditos, estos empaques no deberán estar en condiciones dudosas de consumo, y mucho menos expender alimentos expirados a la fecha de su elaboración.

Artículo 15. Seguridad en la cocina. Es el área más importante, en donde deben privilegiarse las medidas de higiene. También es el área de mayor riesgo a la seguridad de las personas e instalaciones. Deberán tomarse, entre otras, las precauciones siguientes:

- a) Uso de material a prueba de fuego.
- b) Cuidados previos al uso del horno.
- c) Atención al manejo de asas y bordes.
- d) Orientación hacia abajo en el traslado de cuchillos.
- e) Al retirarse de la cocina, todos los fuegos y llaves deben estar apagados.

Artículo 16. Salud y seguridad del personal. La administración de bares y comedores se preocuparán por el bienestar de los trabajadores, y deberán:

- a. Identificar los sitios y actividades de riesgo, y mantener entrenado el personal a su cargo.
- b. Solicitar exámenes médicos anuales y acreditación de sanidad por la entidad sanitaria correspondiente.
- c. Brindar las facilidades necesarias a los empleados, ante enfermedades que necesiten atención profesional y descanso.
- d. Poseer un plan de contingencias ante peligros y emergencias.
- e. Aprovisionarse de facilidades de primeros auxilios y contra incendios.
- f. Utilizar ropa limpia y de uso exclusivo (gorras, mandiles blancos, cabello recogido).
- g. Imperar la higiene de las manos y prohibir el uso de joyas, y las uñas deberán estar cortas y sin esmalte.

Artículo 16. Detergentes y desinfectantes. Es imperativo que cada bar o restaurante tenga un plan de limpieza y desinfección que acompañe a un manejo adecuado de los alimentos. Ello comprende:

Bienestar estudiantil

- a) Pisos y techos.
- b) Equipos: antes y después de su uso.
- c) Mesas de trabajo y tablas de picar: antes, durante y después de su empleo.
- d) Selección de técnicas de limpieza y desinfección más adecuadas.
- e) Selección y uso apropiado de detergentes (rápido, no corrosivo, con acción microbiana, no ser tóxico, de fácil eliminación).
- f) Selección y uso apropiado de técnicas de desinfección (al vapor, con agua caliente, con sustancias químicas). Hay que tomar en cuenta el tipo de desinfectante a utilizar (cloro, yodo, orgánico), así como el tiempo, la disolución y la estabilidad.

Artículo 17. Disposición de residuos sólidos. Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de acuerdo a la siguiente clasificación:

- a. Plásticos, orgánicos, vidrios, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos.
- b. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

Artículo 18. Control de plagas. Cada local debe contar con su propio Plan de Control de Plagas, que puede ser entendido y utilizado por terceros y el personal del restaurante. El plan debe comprender acciones tanto al interior como en los alrededores del local, realizando inspecciones periódicas y entrenamiento del personal. Alcanza a roedores, insectos, aves, perros y gatos.

Artículo 19. Buzón de Sugerencias. Cada uno de los bares y/o comedores deberán tener un buzón de sugerencias, para evaluar cada uno de los aspectos contemplados en la presente normativa, con el fin de aplicar un plan de mejoras.

Artículo 20. Sanciones. El no acatamiento de las presentes disposiciones producirá la rescisión del contrato de arrendamiento, sin perjuicio de las sanciones establecidas en las leyes de la República:



Bienestar estudiantil

Artículo 21. Capacitación. Es obligación de los administradores o responsables del bar y/o comedores asistir en forma semestral a la charlas de capacitación y prevención que convocare para el efecto Bienestar Estudiantil.

Artículo 22. Clausura provisional. Los bares y/o comedores que no cumplan con las normas de higiene y seguridad emitidas, se les clausurará por dos días el local previa notificación del departamento.

Artículo 23. Obligaciones de los administradores de los bares y/o comedores. Es obligación de los administradores de los bares y/o comedores tener la carpeta actualizada con los siguientes documentos:

1. Permisos respectivos de funcionamiento.
2. Exámenes médicos anuales.
3. Copia del Contrato de arrendamiento.

DISPOSICIÓN GENERAL

En todo lo no previsto en el presente instructivo, la Unidad de Bienestar Estudiantil resolverá lo que corresponda, siempre que esté en concordancia con las leyes de la República, y al Estatuto y Reglamentos de la Universidad.

Dado y firmado en el Rectorado a los 31 días del mes de enero del año 2013.

Ing. Jimmy Candell Soto, MSc.
RECTOR





2025