

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA RESTAURANTE-LABORATORIO QUINZE Y CAFETERÍA PICO UPAEP

Av. Juárez 2301, Zona Esmeralda
Puebla, México
C.P. 72160

Revisó
Mónica Orduña

Aprobó
Jorge Hugo Muniello Carrera

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	3
1. CAPACITACIÓN	7
2. INGRESO A ÁREAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS, ÁREAS DE PRODUCCIÓN, LABORATORIOS Y RECEPCIÓN DE PROVEEDORES.....	7
3. ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.....	11

INTRODUCCIÓN

La práctica gastronómica es una profesión de riesgo para los consumidores y el personal que labora, ya que se está expuestos a virus y bacterias que los comensales, proveedores y personal transportan y diseminan. En particular, estamos expuestos a contaminación cruzada de los alimentos, fauna nociva y malas prácticas de higiene.

Por la naturaleza de contagio de COVID 19, fortalecemos nuestro protocolo de bioseguridad en el proceso de control de infecciones cruzadas adecuando los espacios a las exigencias actuales, lo que nos permitirá propiciar un ambiente de trabajo más seguro para los colaboradores de todas las áreas, los comensales y alumnos.

Será indispensable extremar precauciones, entre ellas considerar el uso del siguiente uniforme, insumos y medidas de higiene:

- Tapetes sanitarios o jergas con solución desinfectante en la entrada de alumnos, personal, proveedores y clientes.
- Despachadores de Gel antibacterial en accesos.
- Gel antibacterial al 70% de alcohol.
- Cinta adherible al piso para marcar la sana distancia. 1.50 mts.
- Trapos de microfibra color gris para limpieza de superficies.
- Recipientes para trapos y utensilios en solución de hipoclorito de sodio al 0.05%.
- Hipoclorito de sodio.
- Atomizadores para limpieza de superficies.
- Bolsas plásticas para el transporte del uniforme, desperdicios, alimentos, etc.
- Termómetros láser para la toma de temperatura en accesos al edificio.
- Cubrebocas de tela reutilizables o desechables.
- Guantes para manipular dinero en efectivo.
- Uniforme completo y limpio para utilizar solo dentro de las instalaciones.
 - Mandil (Cocina y laboratorios).

- Filipina (Cocina y laboratorios).
- Zapatos de seguridad (Cocina, laboratorios y almacén).
- Pantalón negro (Cocina y laboratorios).
- Calcetas negras (Cocina y laboratorios).
- Gorro de tela (Cocina, laboratorios y almacén).
- Red para cubrir el cabello.
- Camisa de manga larga. (laboratorios y almacén).
- Bata de laboratorio (laboratorios y almacén).
- Caretas faciales o lentes de seguridad.
- Trapos o toallas color rojo, personales, para el secado de manos después de lavarse.

Del planteamiento anterior, se deriva la necesidad de analizar el impacto que tendrá desde el punto de vista económico, administrativo, financiero y de procedimientos para la preparación de alimentos, así como de la distribución de insumos en los laboratorios o el cómo manejar el material para solicitarlo a los usuarios como parte de su uniforme o utensilios de trabajo.

Existe para esta propuesta la necesidad de crear espacios que sean utilizados como vestidores, para exigir el portar el uniforme limpio y completo exclusivamente dentro de las cocinas de preparación de alimentos, sala del restaurante y laboratorios de gastronomía, lo que obliga a toda persona que desempeñe actividades dentro de las áreas mencionadas, a acatar dicha disposición.

Es de gran importancia considerar como condición indispensable para el regreso a nuestras actividades, el implementar espacios de trabajo seguros y de bajo riesgo para toda nuestra comunidad. Porque, aunque no existe garantía de que podamos estar exentos de esto, ya que también depende de la variabilidad biológica, debemos asegurar dotar de las herramientas necesarias tanto en insumos como formación a los profesores, colaboradores, alumnos, proveedores y clientes, para aminorar los riesgos.

Este protocolo pretende ejecutarse en base a los lineamientos de oferta académica, y protocolo para áreas administrativas y operativas, adaptándonos a las fechas que se marquen para el regreso.

Tomamos en cuenta documentos oficiales, reuniones previas con los colaboradores de laboratorios, academias y apoyos académicos para dividir este protocolo en las siguientes áreas de ejecución:

- Capacitación.
- Ingreso a áreas del edificio de gastronomía y cafetería campus central.
 - Áreas de consumo de alimentos.
 - Áreas de producción de alimentos.
 - Área de laboratorios.
 - Área de recepción de proveedores.
- Alumnos y becarios.
- Profesores.
- Personal de mantenimiento.
- Personal de limpieza.
- Personal administrativo.
- Generalidades.

**CAPACIDAD MÁXIMA DE LOS LABORATORIOS PARA MANTENER LA SANA
DISTANCIA:****Laboratorio 1**

16 alumnos

Laboratorio 2

16 alumnos

Laboratorio de Panadería

16 alumnos

Laboratorio de Análisis Sensorial

8 alumnos

Laboratorio de Educación Continua

8 alumnos

Laboratorio de Gastronomía Clínica e I+D

8 alumnos

1. CAPACITACIÓN

Toda persona que ingrese al edificio de gastronomía y Cafetería Pico deberá demostrar conocimiento sobre este documento y los protocolos establecidos para las funciones que le competen en la serie de pasos establecidos de acuerdo a las normativas que rigen al establecimiento.

Se harán campañas de información y capacitación previa a los profesores, alumnos, becarios, comensales, colaboradores de soporte y proveedores para informar del protocolo de atención y se sientan protegidos y no señalados o discriminados.

2. INGRESO A ÁREAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS, ÁREAS DE PRODUCCIÓN, LABORATORIOS Y RECEPCIÓN DE PROVEEDORES

a. Áreas de servicio a comensales

Es de suma importancia insistir en la puntualidad y coordinación de las reservaciones en línea y medios electrónicos para comensales en el caso de consumo de alimentos, para alumnos y profesores en el caso de utilización de laboratorios y para proveedores en el caso de recepción de mercancías.

Se deberá aplicar gel antibacterial además de promover el lavado de manos y la sana distancia. Fomentar los pagos con traspaso a nómina o centro de costos sobre el pago con tarjeta y evitar juntar en espera o ingreso más de 5 clientes; así como ocupar lugares con espacios que respeten la sana distancia (1.5 metros), en el caso de cafetería se marcarán los lugares que ocuparan los clientes para esperas en fila y evitar aglomeraciones.

Los comensales son responsables de notificar al personal del restaurante su estado de salud y condición física que lo pueda considerar como un posible riesgo para su propia salud o para el resto de la comunidad. Si presenta algún síntoma de enfermedad de cualquier tipo, respiratoria, gastrointestinal, fiebre, etc, lo hará saber para cancelar su reservación. No se permitirá el acceso a clientes con ningún tipo de síntomas o signos de enfermedad de cualquier tipo.

Las mesas destinadas para el consumo de alimentos deben estar sin ningún aditamento, tales como florero, salero y servilletero. Las porciones de aderezos, pan y salsa se sirven en porciones individuales.

Durante la estancia en el comedor se recomienda etiqueta al toser y utilizar cubrebocas si no se está consumiendo alimentos.

Los manteles se retiran después de cada servicio y se guardan en bolsas de plástico que deben mantener cerradas y se limpia y desinfecta cada mesa después de su utilización

Es muy importante valorar el riesgo y entender la responsabilidad que tenemos para con todas las personas que nos rodean.

b. Áreas de producción de alimentos

Es de suma importancia reforzar los horarios y jornadas establecidas de los colaboradores y alumnos que van a laborar dentro de las instalaciones. Todos los colaboradores deberán pasar por retenes sanitizantes (tapetes con solución desinfectante y alcohol en gel) además de hacer el debido lavado de manos frecuente, uso de uniforme completo, cubrebocas, gafas de seguridad y ser interrogados respecto a la posibilidad de estar en riesgo de tener la enfermedad sars-coV-2 (covid-19).

Antes de ingresar al área de producción o servicio del restaurante y cafetería los colaboradores y alumnos se harán la toma de temperatura con termómetro láser, si

presenta temperatura de 38°C o cualquier síntoma relacionado al covid-19 se le deberá prohibir la entrada. Por lo tanto, se deberán hacer cuestionamientos tales como:

1. ¿Algún familiar, amigo o conocido está o ha estado enfermo de Covid-19? Si la respuesta es sí, ¿hace cuánto tiempo?
2. ¿Usted o algún miembro cercano de su familia estuvo en contacto directo con él?
3. ¿Usted se ha sentido con cuerpo cortado o malestar corporal recientemente?
4. ¿Ha tenido fiebre?
5. ¿Ha tenido Tos?
6. ¿Malestar en la garganta?
7. ¿Tiene o tuvo recientemente gripe?
8. ¿Tiene o ha tenido dificultad para respirar?
9. ¿Qué medio de transporte usa?

(Valorar que el transporte público como autobús incrementa considerablemente el riesgo de transmisión).

Los colaboradores, alumnos son responsables de notificar al encargado su estado de salud y condición física que lo pueda considerar como un posible riesgo para su propia salud o para el resto de la comunidad. Si presenta algún síntoma de enfermedad de cualquier tipo, respiratoria, gastroenteral, fiebre, etc, lo hará saber y no se permitirá el acceso.

Los colaboradores que participan en la producción de alimentos deben vestir el uniforme justo antes de ingresar al centro de trabajo. Se adecuarán los baños de personal como vestidores con ganchos y bancos que puedan servir de apoyo, después del uso de vestidores se deben sanitizar cerraduras y manijas con solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 0.05%)

Las superficies y utensilios de preparación se lavan y desinfectan continuamente por las personas que participan en funciones de producción.

Colaboradores, alumnos, becarios y profesores que realizan manejo de alimentos dentro de laboratorios aplican el procedimiento de lavado de manos con jabón en el cambio de cada proceso de producción.

El equipo de protección debe ser utilizado durante toda la jornada de operación (Gafas de protección y cubrebocas).

Es muy importante valorar el riesgo y entender la responsabilidad que tenemos para con todas las personas que nos rodean.

c. Áreas de recepción de alimentos

El proveedor de presentarse con cubrebocas y cabello cubierto, cuando se presenta en las instalaciones debe acatar los protocolos de lavado y desinfección de manos (alcohol al 70%) así como desinfectar los zapatos en el tapete sanitario, respetar las medidas de distanciamiento social, etiqueta al estornudar o toser y utilizar solución desinfectante para sanitizar los insumos.

Transportar las mercancías en cajas limpias, y cambiar todas las mercancías a las cajas limpias de cada almacén. No le está permitido introducir ningún tipo de caja o recipiente para entregar las mercancías.

La mesa de recepción se debe mantener despejada y lista con el material necesario (bitácoras de recepción, báscula, termómetros, atomizadores, trapos inmersos en solución desinfectante, etiquetadora) para la recepción, desinfección y acomodo de mercancías, también se debe programar la recepción de insumos en un horario delimitado y específico para cada proveedor y así evitar aglomeraciones o recepciones en horario de flujo alto de servicio en el restaurante y laboratorios que entorpezcan su correcto procesamiento de almacenaje.

Es responsabilidad de todos mantener el protocolo de recepción vigente evitando compras de última hora o recepción de insumos en horarios poco convenientes o en condiciones que perjudiquen tanto a proveedores como a colaboradores.

Los proveedores deben alinearse a los horarios que se acuerden, así como a los estándares de las medidas de protección para agilizar el proceso, bajo la condición de rechazar la recepción de alimentos por razones de:

- Aglomeración.
- Horarios fuera de lo establecido.
- Falta de cubrebocas y protección personal de los proveedores.
- Faltas a las características de los productos ya sea organolépticas o de embalaje.

El acceso peatonal es únicamente por las puertas principales de Av. Juárez.

Se restringirá la entrada de los proveedores por la rampa para ingresar al restaurante Quinze si no ha pasado el protocolo de recepción en el almacén central.

3. ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO

Todos los colaboradores deberán ser monitoreados cada dos días respecto a temperatura corporal. Si presenta alguna condición sistémica que comprometa su salud tales como diabetes, hipertensión arterial, inmunosupresión, embarazo o edad, se apegará a los lineamientos generales del área de la salud o de Integridad Institucional de la universidad.

Todo el personal deberá apearse a las Normas de Bioseguridad de las entidades que nos rigen (CANIRAC, SSA, DISTINTIVO H), considerando las normas de procesamiento de alimentos, recepción y servicio. Estas precauciones por tomar incluyen: técnica de lavado de manos, uso de Equipo de Protección Personal (EPP), higiene o etiqueta respiratoria, protocolos de limpieza y desinfección de equipo y superficies, protocolos de

esterilización de instrumentos en contacto con alimentos, clientes y colaboradores, separación y desecho de residuos, así como recepción de insumos.

La mejor manera de protegerse es con el continuo lavado de manos de acuerdo al estándar. Este lavado de manos debe hacerse de manera continua. Siendo obligatorio al ingresar al área de producción y sala, así como antes y después del manejo de alimentos, ingerir alimentos, usar los sanitarios o tocar superficies potencialmente peligrosas y en cada cambio de procesos.

Además de las medidas de bioseguridad tradicionales, se implementarán otras de protección tanto para comensales como para personal y alumnos. Es responsabilidad de cada colaborador instruir y cumplir de igual manera cada protocolo que le atañe según sus funciones.

Cualquier miembro del personal, ya sea operativo, administrativo, docente o incluso alumnado que llegue a presentar signos y/o síntomas de infecciones respiratorias o de vías aéreas superiores como, por ejemplo: tos, fiebre, escurrimiento nasal, dolor muscular o dolor articular, no deberá presentarse a laborar y deberá acudir tan pronto sea posible a revisión en la Clínica Médica Universitaria ubicada dentro del Centro de Salud Integral. No se permitirá el acceso a áreas de producción o servicio a nadie con estas características o sospecha de enfermedad.

Uso completo y adecuado de uniforme en área cocina y sala, reforzando uso de cubrebocas y gafas o careta, uso de los tapetes sanitizantes, trapos y aspersores con solución de hipoclorito de sodio al 0.05%

a. Laboratorios 1 y Panadería

La entrada y salida de los laboratorios 1 y Panadería se realizará por accesos diferentes para evitar aglomeraciones. La entrada será por el área de lavabos y salida por el pasillo frontal.

La distancia de las mesas para descanso y trabajo de los alumnos en el pasillo frontal de los laboratorios, deben cumplir con el protocolo de sana distancia 1.5 mts entre ellas.

Las mesas deberán contar con anuncios de sana distancia.

b. Personal de intendencia

Deberá cambiar su ropa cotidiana por la de trabajo antes de ingresar al área, deberá usar preferentemente calzado como botas de seguridad que puedan ser desinfectadas con solución de hipoclorito de sodio al 0.05%

Los Uniformes de trabajo deben ser lavados diariamente. Las medidas de lavado de manos, uso de cubrebocas etc., son igualmente aplicables al personal de limpieza de la misma forma que al resto de personal operativo.

Deberán usar jabón en el lavado de utensilios y soluciones de cloro en pisos y superficies. Así como seguir los protocolos indicados por las normas de higiene bajo las cuales se rige el restaurante, cafetería, laboratorios y almacén.

Desinfectar calzado siempre al ingresar y salir de las áreas de producción.

Es obligación de todo el personal conocer todos los protocolos que atañen a sus funciones, según lo marcan las normas bajo las que trabaja el establecimiento

c. Personal de mantenimiento

Deberá desinfectar calzado al ingresar y al salir del Restaurante Quinze, Laboratorios de Gastronomía y Almacén.

Lavar manos antes de ingresar y después de cualquier actividad comprometedora.

Usar equipo de protección personal completo gorro, lentes, cubrebocas, bata que no haya estado comprometida en otros espacios y guantes uso rudo.

Se recomienda realizar desinfección de las herramientas utilizadas durante el trabajo.

Disponer el equipo de protección personal en los contenedores correspondientes de utilizar equipo desechable.

Es obligación de todo el personal conocer todos los protocolos que atañen a sus funciones, según lo marcan las normas bajo las que trabaja el establecimiento.

d. Personal administrativo

Se recomienda el lavado frecuente de manos y uso de gel antibacterial con alcohol al 70%. El uso de alcohol no exime del lavado de manos frecuente.

Guardar la sana distancia, evitar aglomeraciones en espacios reducidos de oficina o pasillos, y en el caso de que se tenga que interactuar con personas usar cubrebocas y careta o lentes de protección.

En caso de ingresar a áreas de producción se deberán tomar medidas acordes al resto de personal operativo. Se recomienda el uso de cabello recogido, manga larga, uniforme de uso exclusivo para el establecimiento según corresponda el área (Laboratorios, áreas de recepción, y áreas de producción)

El personal debe tomar la responsabilidad de mantener sanitizadas las superficies y utensilios con solución de hipoclorito de sodio al 0.05%.

e. Alumnos y becarios

Deberá arribar a la escuela y cambiar su ropa al uniforme reglamentario y limpio (incluido el gorro), transportado en bolsas cerradas. Lavar manos, usar los tapetes sanitizantes y alcohol en gel al ingresar a las áreas de producción. El uso de gel en ningún momento exime del lavado de manos.

Deberá lavarse manos con frecuencia de acuerdo a las normas establecidas y portar en todo momento cubrebocas y careta o gafas de protección. Asegurarse que el equipo de protección personal está adecuadamente colocado.

Seguir de manera rigurosa, ordenada y concienzuda el protocolo de desinfección de las unidades, utensilios, superficies, manos e insumos.

No tocar la cara y no tocar el cubrebocas.

No circular dentro de la Facultad con el uniforme de cocina. Se recomienda portar consigo una bolsa reutilizable o desechable, para guardar su ropa de cocina al finalizar la jornada.

Se recomienda que los uniformes de trabajo sean lavados separados de las demás prendas de la familia.

Los artículos personales como mochila, estuches de cocina, suéter o chamarra, trabajos académicos, o cualquier objeto personal que no sea requerido deberá mantenerse en los casilleros fuera de las áreas producción de alimentos, almacén y laboratorios. Queda estrictamente prohibido el ingreso a áreas producción de alimentos, almacén y laboratorios con ropa ajena al uniforme limpio.

f. Profesores

Deberán conocer y supervisar el cumplimiento de las normas de bioseguridad en los alumnos antes de ingresar al laboratorio, tomando en cuenta en los laboratorios 1 y de panadería una puerta de entrada y la otra de salida para evitar aglomeraciones.

g. Generalidades

Considerando que la contención del COVID-19 habrá de contar con la participación de todo el equipo de trabajo, y por lo tanto que el mismo cuente con información de carácter científico sobre la sintomatología y medidas precautorias, no con otra finalidad sino de

informar, educar, recomendar, preparar y prevenir, además de evitar la difusión de información falsa.

NORMAS APLICABLES:

- DISTINTIVO H.
- NORMA MEXICANA NMX-251-SSA 1-2009.
- SECRETARÍA DE TRABAJO. GUÍA DE ACCIÓN PARA LOS CENTROS DE TRABAJO ANTE EL COVID-19.
- COMUNICADOS Y PROTOCOLOS INTERNOS DE LA UPAEP.
- CANIRAC, 2020. PROTOCOLO DE PREVENCIÓN COVID-19 “MESA SEGURA” Y PUNTO LIMPIO.

CONTROL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0		
Elaboró: Esmelda Saltos, Jesús Pérez C., Teresa C. Pérez	Revisó: Mónica Orduña	Autorizó: Hugo Muniello