

# PROTOCOLO DE CAFETERÍA PARA EL REGRESO PRESENCIAL



El Colegio  
de la Frontera  
Norte

El Colegio de la Frontera Norte, AC  
San Antonio del Mar



Abril 2022



PROTOCOLO CAFETERÍA COLEF



Con base en las disposiciones emitidas por las autoridades sanitarias y en atención a que nuestro estado se encuentra en semáforo verde, se presenta la presente guía de funcionamiento de la Cafetería.

En todo momento se deberá privilegiar la salud de los miembros de la Comunidad de El Colef.

## Sin excepción:

- Toda persona que ingrese al área de comedor deberá portar cubrebocas en el área de Cafetería. Únicamente podrá retirarse el cubrebocas al momento de la ingesta de alimentos.
- Cada comensal deberá desinfectar sus manos al momento de ingresar al área de servicio de alimentos.



# CONSIDERACIONES ADICIONALES



- Se contará con tapetes con líquidos recomendados para desinfección de calzado en el acceso a la Cafetería.
- Se contará con suficiente ventilación en el espacio de servicio e ingesta de alimentos.
- Los pagos de los alimentos podrán hacerse en efectivo o con tarjeta.

# RUTA DE DESINFECCIÓN

- Se realizan limpiezas periódicas de los espacios de cocina y servicio.
- Uso obligatorio de material de seguridad del personal de cocina (malla de cabello, cubrebocas y guantes de látex).
- Lavado de manos dentro de cocina de forma recurrente.



# RUTA DE DESINFECCIÓN

- Desinfección recurrente de pisos y superficies de trabajo.
- Todos los insumos que ingresan a las instalaciones de la cocina se desinfectan previo ingreso y uso.
- Todos los utensilios dentro de cocina y que son utilizados para la preparación de alimentos son debidamente sanitizados previo uso.





## RECOMENDACIONES USO DE COMEDOR:

- Se sugiere 70 personas de manera simultánea en los espacios designados para la ingesta de alimentos.
- Se marcarán de manera visible los espacios.
- Quien lo decida podrá utilizar contenedor desechables con costo adicional.

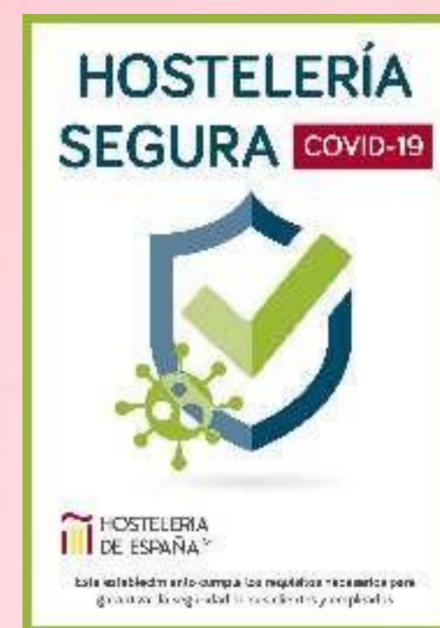
# PRÁCTICAS ADOPTADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE COCINA:

Procedimientos a realizar acorde con los requerimientos básicos de limpieza en cocina, fundamentados en las prácticas de seguridad e higiene enunciadas en:

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NMX-F-605-NORMEX-2016, Alimentos –Manejo higienico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”

Disposiciones y recomendaciones emitidas por las autoridades de salud.



El personal que de manera directa o indirectamente colabore en el proyecto contará con la debida protección, para evitar la dispersión del virus.

- Cubrebocas

- Guantes

Así mismo, se tienen programadas limpiezas de manera periódica.



## Sistema de selección de platillos:

- El comensal definirá si desea su servicio de alimentos en loza o contenedor desechable, se definirá una línea para cada opción.
- Esquema de platillos establecido, donde el comensal recibirá plato fuerte con proteína dos guarniciones, agua y postre.
- Se cuidará el balance nutricional de los platillos.
- Todos los días se maneja un platillo, bebida y postre distinto.



# Con esta acción, se reducirán los siguientes aspectos:



1  
Interacción entre el personal de cocina y comensales.

2  
Tiempos destinados a la elección de los acompañamientos.

3  
Se montarán platillos de forma anticipada de forma que el proceso de entrega sea mas ágil. Se entregará una charola por comensal con sus alimentos.

4  
Se promueve el uso de pago con tarjeta bancaria, para el pago de alimentos.



# MEDIDAS INDISPENSABLES PARA LA REINCORPORACIÓN SEGURA AL ENTORNO LABORAL

La autoevaluación se estará realizando por el Comité de Seguridad y Salud frente al COVID-19 de El Colegio de la Frontera Norte, A.C., procurando cumplir al 100% con las medidas indispensables, y tratando de dar cumplimiento a todas las medidas recomendadas., incluyendo las adoptadas en los espacios destinados para consumo de alimentos.

Para ello, se realizar verificaciones constantes en cada una de las sedes regionales de las condiciones de seguridad, y de los reportes que se reciban ya sea de incumplimiento de las medidas por parte de las personas que asisten a El Colef, o de las medidas correctivas que pudieran implementarse para que el riesgo de contagio se mantenga en un nivel bajo.

## **Comité de Seguridad y Salud frente al COVID-19 de El Colegio de la Frontera Norte, A.C.**

Lic Rodrigo Martínez Sandoval –Comandante de Incidentes  
C.P. Elizabeth López Vega –Suplente de Comandante de Incidentes  
L.C. Paola Susana Romero Tello –Oficial de Enlace  
L.C. Fernando Quintero Loera –Oficial de Finanzas  
Ing. José de Jesús Luna Brenes –Oficial de Logística  
Lic. Delia Rocío Galván Zepeda –Oficial de Información  
Arq. Daniel Iñiguez Sepúlveda –Oficial de Planeación  
Ing. Nayeli Sandoval Velazquez –Oficial de Operaciones  
Dora Elia Felician Valdez –Representante de los trabajadores.

## **Por la Comisión Mixta de Seguridad eHigiene**

Mtra. Cirina Dolores Guadalupe Verdugo Ruíz –Representante de SIPCOLEF Lic.  
Carlos Vladimir Ruelas González –Representante de SIPCOLEF  
Arq. Daniel Iñiguez Sepúlveda –Representante de El Colef  
L.C. Paola Susana Romero Tello –Representante de El Colef

## **Comisión Mixta de Cafetería**

Ing. José de Jesús Luna Brenes – Representante El Colef  
Ing. Nayeli Sandoval Velazquez – Representante El Colef  
Dra. Ietza Rocío Bojorquez Chapela –Representante SIPCOLEF  
Mtra. Nancy Gabriela Utley García – Representante SIPCOLEF

Mayor información en el siguiente enlace:  
<https://www.colef.mx/covid19/index.php/prevencion/>



# Protocolo Cafetería Colef